

CANDY

FULL USER MANUAL

www.candy-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

English
Deutsch
Français
Italiano
E s p a ñ o l
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina
Српски
Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
Қазақ
Русский
Українська
Български
Hrvatski
Română
Türkçe
العربية
中文
Magyar
עברית
Lietuvių
Eesti
Latviešu

WELCOME

Thank you for choosing our product. To ensure your safety and get the best results, please read this manual carefully, including the safety instructions, and keep it for future reference.

Before installing the oven note the serial number, which you might need for repairs. Check for any damage during transportation and consult a technician if you're unsure before using it. Keep packaging materials away from children.

i NOTE: Please note that the oven's features and accessories may vary depending on the model you purchased.

SUMMARY

1. SAFETY INFORMATION

2. PRODUCT INTRODUCTION

- 2.1. Overview of the product
- 2.2. Accessories
- 2.3. Control panel

3. BEFORE STARTING

- 3.1. Information to start
- 3.2. First usage
- 3.3. Preliminary cleaning

4. OPERATION OF PRODUCT

- 4.1. How the product works
- 4.2. Cooking functions
 - 4.2.1. Standard functions

5. COOKING GUIDELINES

- 5.1. General Cooking tables

6. CARE & CLEANING

- 6.1. General recommendations
- 6.2. Cleaning the oven
 - 6.2.1. Inside the oven: cleaning functions
 - 6.2.2. Outside the oven: removal and cleaning the glass door
- 6.3. Cleaning of accessories
- 6.4. Maintenance

7. TROUBLESHOOTING

8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

9. INSTALLATION

1.SAFETY INFORMATION

GENERAL WARNINGS

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- During use the appliance become hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Use in accordance with attendend use

- Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods: any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

Use limitations

- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **⚠ WARNING:** the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements
Children less than 8 years of age shall be kept at away unless continuously supervised.
- **⚠ WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

INSTALLATION WARNINGS

- The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screws provided with the appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- During installation the oven should be disconnected from the mains electricity supply.
- If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed.
- Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
- Installation must be carried on by a qualified technician who must know and respect the laws in force in the country of installation and the manufacturer's instruction.
- After unboxing the appliance, always check it is not damaged, in case of issue contact the customer service before installing and do not connect to the power supply.
- Remove the packaging material before operating the appliance.
- During installation do not use the oven door's handle to lift and move the oven.
- The installation furniture and the adjacent ones must withstand temperatures of 95°C.
- It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Do not install the product in open environments exposed to atmospheric agents.
- This appliance is designed to be used at altitude lower than 2000m.
- To remove protective films and advertisement stickers on front surface of the oven before first usage.

ELECTRICAL WARNINGS

- The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional.

Connection to the power source can be made by plug or by fixed wiring placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.

In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country.

The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- **⚠ WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
 - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the power source;
 - do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
 - in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
 - in case of malfunction and /or poor operation, switch off the

appliance and do not tamper with it.

- **i NOTE:** as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed.
- Any repair, installation and maintenance not carried out correctly can seriously endanger the user.
- The manufacturing company hereby states that it does not assume any responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, maintenance, or repair work. Furthermore, it is not liable for damages caused by the absence or interruption of the grounding system (e.g., electric shock).
- **⚠ CAUTION:** in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

USE & MAINTENANCE

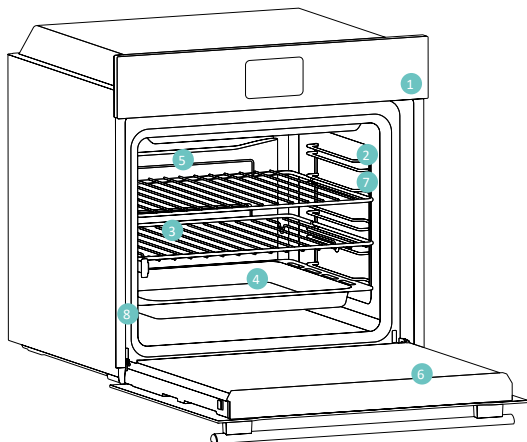
- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.
- When you place the Airfry tray or the grid on the side racks, make sure that the shorter section of the side (between the stop and the extremity) is directed towards the interior of the oven. If the grid has a decorative metal bar, pay attention to position it on the exterior of the oven so that the brand logo can be visible and readable. For the correct positioning refer also to the image in the Accessories section of this user manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the

oven reaches the cooking temperature.

- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- **⚠ WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **⚠ WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **⚠ CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/or special containers.
- Wash all accessories before first use with a solution of hot water and washing up liquid.

2.PRODUCT INTRODUCTION

2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT



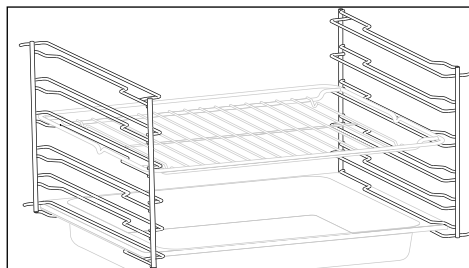
1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Metal grids
4. Tray
5. Fan cover
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Serial number & QR Code



Write here your serial number for future reference.

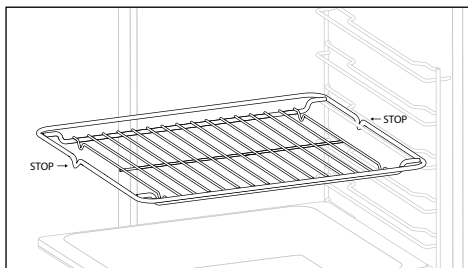
2.2. ACCESSORIES

Lateral Wire Grids (only if present*)



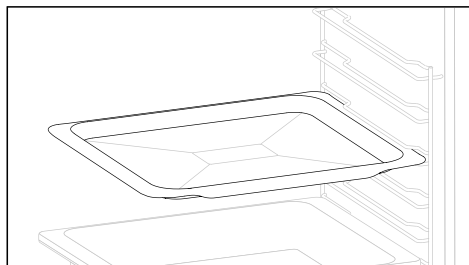
Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

Metal Grid



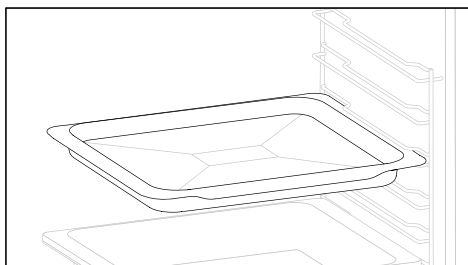
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shelf that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs.

Baking Tray



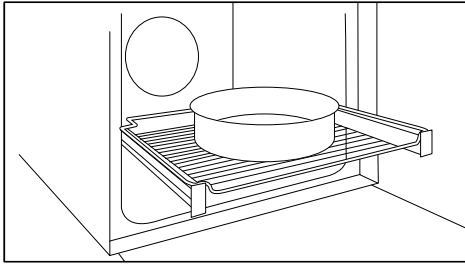
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Deeper tray



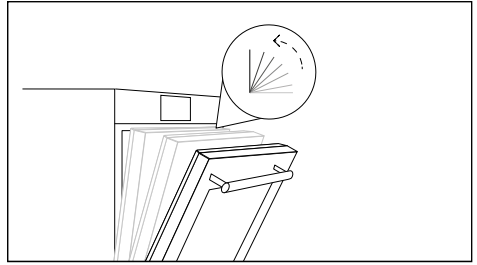
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Telescopic Guides



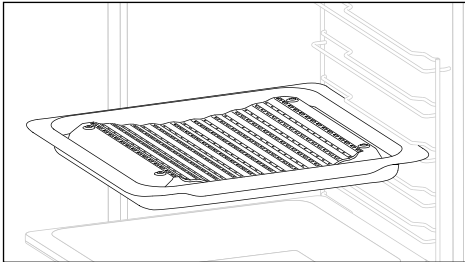
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

Softclose/Softopen Hinges (only if present*)



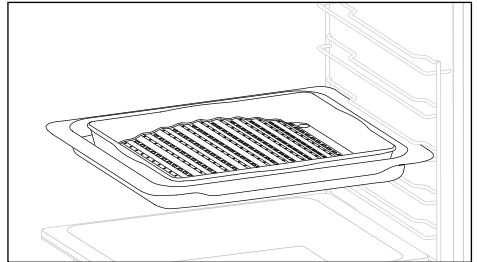
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

Dual Tray - STEAM Mode (only if present*)



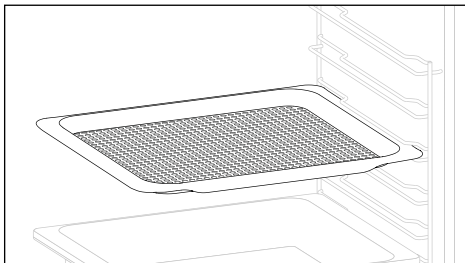
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

Dual Tray - BBQ Mode (only if present*)



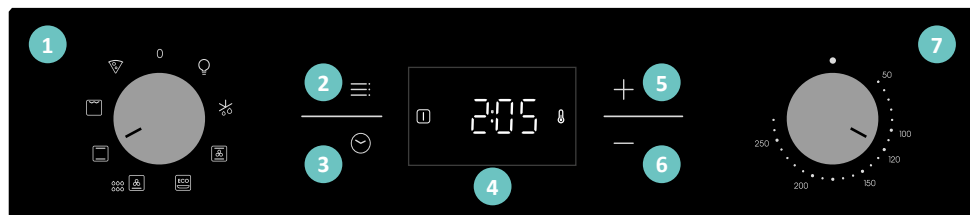
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

Airfry Tray (only if present*)



The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. A baking tray can be optionally placed at L1 to collect juices or breadings.

2.3. CONTROL PANEL






Functions and function ranking can be changed depending on the model.

1. Function selector knob
2. Main menu
3. Timer
4. LED display
5. Plus button (+)
6. Minus button (-)
7. Temperature selector knob

MAIN FUNCTIONS

The display has 3 main functions:

Symbol	Function	Description
	Main menu	Press once to activate Child Lock, twice to access to Time of the day, three times for alarm volume, and four times for brightness adjustment mode.
	Timer menu	Press once for cooking duration, twice for the minute minder
	+/-	Press these buttons to increase/decrease the values or to activate/deactivate a function in the adjustment modes. Hold + for 5 sec to activate the Time of the day in the display.

3. BEFORE STARTING

3.1. INFORMATION TO START

When you first turn on the oven, you might notice some smoke. Don't worry, just wait for the smoke to clear before using the oven.

How illumination works

The oven cavity is illuminated by one or more light bulbs, typically activated each time a cooking function begins.

How cooling fan works

The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. It operates during and after cooking cycle in relation to the internal temperature of the oven.

When the cooling fan is operational, it usually generates a gentle humming or whirring noise. You may also notice a warm airflow emanating from the gap between the oven door and the control panel.

3.2. FIRST USAGE

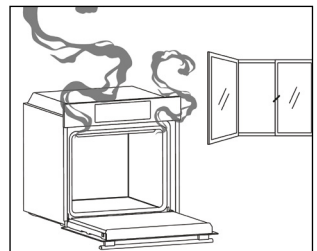
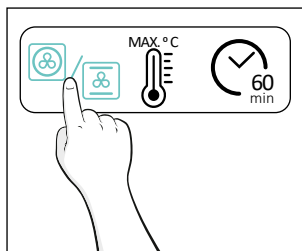
When the appliance is switched On for the first time, the initial step is to set time of day.

SET THE TIME: The display will show "OFF". Press "+" to adjust the current hour. Wait 5 secs for confirmation.



3.3. PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

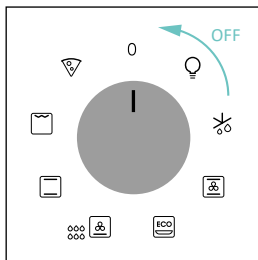
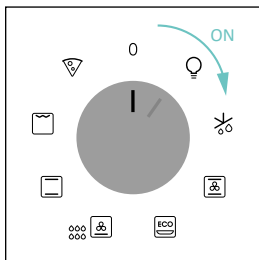


4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

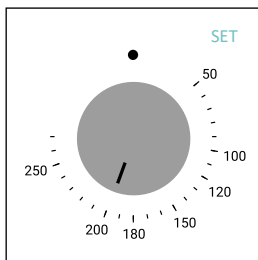
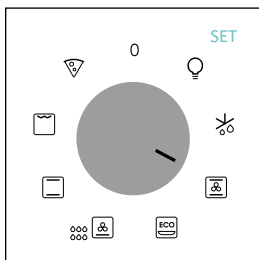
SWITCHING ON/OFF THE OVEN

To turn ON the oven rotate the function knob (clockwise/counterclockwise) and select a program. To turn it OFF, set the function knob to the '0' position.



SET COOKING PROGRAM

Turn the function knob to select the desired program and turn the temperature selector knob to set the temperature.



MAIN MENU

Access the Main menu by pressing . To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:

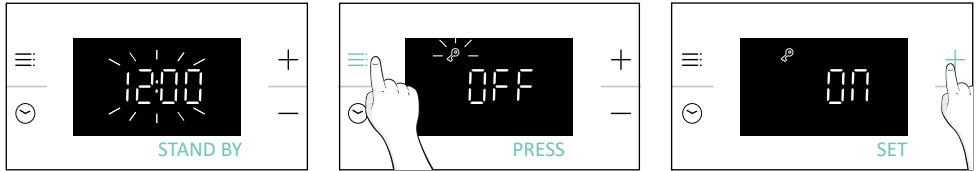
CHILD LOCK

This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors.

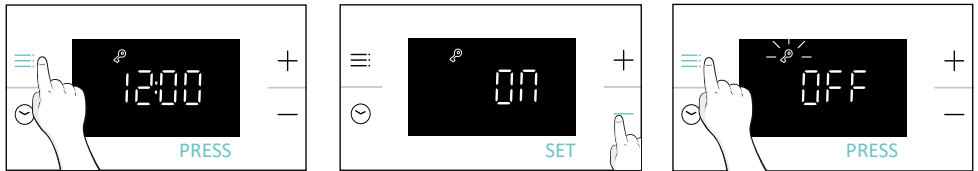
To activate the screen lock, press "Main menu" once, then press "+" to confirm the function.

To deactivate the lock, press "Main menu", then press "-".

Activate



Deactivate



CLOCK SET

Allows to change the time of the day.



Press to enter in the Main menu. Tap as many times (x2) as you need to select "Time of day". Then use "+/-" to regulate the value. To confirm wait 5 secs or press Main menu once.

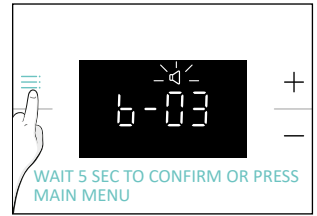
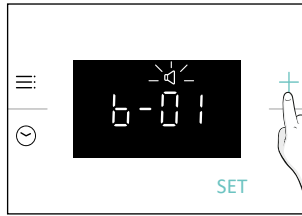
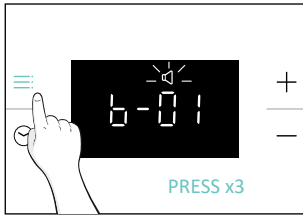


NOTE: the oven is default set on "24h" mode. To switch to "12h" mode hold "+" for 5 secs while stand by. Do the same to switch back to "24h" mode.

🔊 ALARM VOLUME



Allows to change the volume of the warning tone.

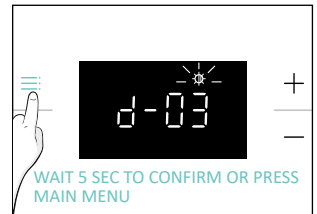
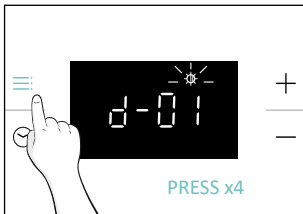
Press  to enter in the Main menu. Tap as many times (x3) as you need to select "Alarm volume". On the display will appears "b-01". The numbers represent the level of sound intensity, editable using "+/-". To confirm wait 5 secs or press menu  once.





☼ DISPLAY BRIGHTNESS

Allows to change the brightness of the oven display tone.

Press  to enter in the Main menu. Tap as many times (x4) as you need to select "Display brightness". On the display will appears "d-01". The numbers represent the level of brightness intensity, editable using "+/-". To confirm wait 5 secs or press menu  once.




TIMER MENU

Access the Timer menu by pressing . To navigate into tap  as many times as is needed to enter in the following settings:

COOKING DURATION

Allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.


ACTIVATION: press  to enter in the Timer menu. Then use “+/-” to regulate the value. To confirm wait 5 secs or press “Timer menu”.






The countdown starts when the timer is set. During cooking phase is possible to change the duration value by entering in “Cooking duration” mode and by using “+/-”. When duration is elapsed, the display will show “End”.

To stop the Cooking Duration hold Timer  button for 3 secs or reset the timer value using “-”.

When Cooking is Finished:



1. “End” appears on the display, a warning tone will be produced for 30 sec. if not cancelled.
2. Press the “Timer”  button to cancel the warning tone. “End” will disappear from the display the current time of day will be shown instead.

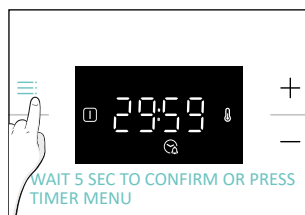
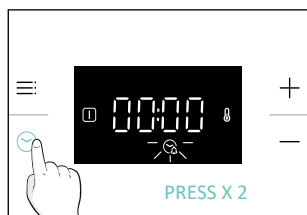
 **WARNING:** The oven is now in manual mode, oven function and thermostat commutator should be turned off as well, if not, the oven will go on heating.

 **NOTE:** The warning tone will be muted by any button press other than the Timer  button, with the “End” remaining on the display and the oven remaining inoperative.


MINUTE MINDER


Allows to use the oven as alarm clock.

ACTIVATION: press  to enter in the Timer menu. Tap  as many times (x2) as you need to select "Minute minder". Then use "+/-" to regulate the value. To confirm wait 5 secs or press "Timer menu".




When the countdown is completed:

1. The Alarm  icon flashes on the display and a buzzer tone is produced lasting for 30 sec. if not cancelled.
2. Press any key to cancel the alarm tone. The current time of day will be shown on the display. Oven will go on operating until the left knob is turned in 0 position.


To stop the Minute Minder hold Timer button  for 3 secs or reset the value using "-".

OVEN COMMUTATOR STATUS INDICATION

Cooking Function Selector:

When the cooking function selector of the oven is turned to anyone of "ON" positions, the  (Cooking Function ON) icon appears on the display.









Temperature Selector:

Whenever the oven temperature is lower than the set temperature, the  (Thermostat ON) icon appears on the display.

4.2. COOKING FUNCTIONS

4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

i NOTE: for function that require preheating, ensure all accessories are removed during this phase. Follow instructions in the table below for what regards preheating. “YES” means that preheating is required; “NO” means that preheat is not suggested and foods must be inserted with cold oven.

Symbol	Function	Suggested Shelf Position	Preheat	Suggestions
	Defrost		NO	The fan circulates room temperature air around the frozen food, allowing it to defrost slowly without changing the protein content of the food.
	***Multi-Level	L3/L4 for single level L2+L5 for double level L2+L4+L6 for triple level	YES	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods.
	***Fan Assisted	L2/L3/L4	YES	IDEAL FOR: whole chicken, chicken pieces, vegetables, and pastries on one level using the combination of the fan with upper and lower heating elements.
	*ECO	L3/L4	NO	IDEAL FOR: cooking chicken pieces, whole pieces of meat, fish or gratin. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed. This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. NOTE: Once desired temperature set, temperature adjustment shouldn't be decreased in this function until pre-heat completed.
	Bottom+Fan	L3/L4	NO	IDEAL FOR: tarts, quiches and thin pizzas using fan and lower heating. it helps cook the top part with indirectly radiated heat.
	*Conventional	L2/L3	YES	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating.
	**Supergrill	L6 for thin foods L4 for thicker foods	NO	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).
	Pizza	L2/L3	YES	IDEAL FOR: all kind of pizzas with or without preheating the oven.

* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

**Use with the door closed.

(***) Depending on the oven model.

5. COOKING GUIDELINES

5.1. GENERAL COOKING TABLE

Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating *(min)
Sweet bakery	Small cakes / Muffins	1	Conventional Multilevel Fan assisted	170°C 155°C 140°C	Y	Deeper tray	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multilevel	150°C		Deeper + baking trays	L2+L5	35-45
		3	Multilevel	145°C		Deeper + baking + baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Conventional Multilevel Fan assisted	160°C 160°C 150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multilevel	150°C		Metal grids + Cake tin	L1+L4	40-50
	Biscuits/ Shortbreads	1	Conventional Multilevel Fan assisted	150°C 150°C 130°C	Y	Deeper tray	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multilevel	140°C		Deeper + baking trays	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Conventional	190°C	Y	Deeper tray	L3	25-35
		2	Multilevel	170°C		Deeper tray	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Y	Deeper tray	L4	80-100
	Macaron	1	Conventional	150°C	Y	Deeper tray	L3	15-20
	Apple pie	1	Conventional	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	70-80
		1	Fan assisted	150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Conventional	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L4	60-70
	Tarts	2	Bottom+fan	180°C	N	Metal grid + Cake tin	L3	30-40
	Chocolate soufflé	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray + molds	L3	10-15
	Cheesecake	1	Conventional	150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	50-65
	Frozen croissants	1	Conventional	180°C	Y	Deeper tray	L3	20-25
		2	Multilevel	180°C		Deeper tray	L2+L5	25-35
3		Multilevel	160°C	Deeper tray		L2+L4+L6	30-40	
Strudel, frozen	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	30-45	

Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating *(min)
Breads and Flatbread	Toast bread	1	Supergrill	max	N	Metal grid	L6	8-10
	Focaccia	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	25-35
	Bread, whole	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	30-50
Savory pies and casseroles	Salty cakes / Quiches (26 cm Ø)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L1 or L2	30-50
		2	Multilevel	180°C		Metal grid + Quiche tin	L1+L4	50-70
	Cheese souffle	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	20-30
	Lasagna, fresh	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	30-45
	Lasagna, frozen	1	Conventional	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	35-50
	Cannelloni, fresh	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	35-50
	Baked pasta	1	ECO	200°C	N	Metal grid + ovenproof dish	L4	25-35
Pizza	Pizza, fresh (Tray)	1	Conventional	230°C	Y	Deeper tray	L2 or L3	15-25
	Pizza, fresh (Tray)	1	Pizza	230°C	N	Deeper tray	L2 or L3	25-35
		2	Multilevel	180°C	Y	Deeper + Baking trays	L2+L5	30-40
	Pizza, fresh (Round)	1	Conventional	max	Y	Baking tray	L2 or L3	8-15
	Pizza, fresh (Round)	1	Pizza	max	N	Baking tray	L2 or L3	10-25
		2	Multilevel	180°C	Y	Deeper + Baking trays	L2+L5	30-40
	Pizza, frozen (thin crust)	1	Pizza	220°C	Y	Metal grid	L3	10-15
		2	Multilevel	200°C	Y	Metal grids	L2+L5	15-20
3		Multilevel	180°C	Metal grids		L2+L4+L6	15-25	
Meat & Poultry	Roasted whole chicken** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Metal grid Place deeper tray at L1	L3	50-70
		1	Fan assisted	200°C	Y	Deeper tray	L2	45-60
	Chicken thighs	1	ECO	220°C	N	Metal grid Place deeper tray at L1	L4	30-50
		1	Fan assisted	190°C	Y	Deeper tray	L3	30-50
	Roasted Duck**	1	ECO	220°C	N	Metal grid Place deeper tray at L1	L3	50-70

Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating *(min)
Meat & Poultry	Roasted Turkey**	1	ECO	220°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-70
		1	Fan assisted	200°C	Y	Deeper tray	L2	45-60
	Pork ribs (1000-1200g)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-100
	Sausages**	1	Supergrill	230°C	N	Metal grid Place deeper tray at L1	L4	30-40
	Roast beef (500g)	1	Conventional	220°C	Y	Baking tray	L3	20-40
	Meatloaf (1000-1500g)	1	Conventional	180°C	Y	Baking tray	L3	40-50
	Roasted chicken with potatoes	1	ECO	220°C	N	Deeper tray	L4	55-75
1		Fan assisted	200°C	Y	Deeper tray	L2 or L3	50-60	
Fish and Seafood	Grilled seafood	1	Supergrill	220°C	N	Metal grid	L4	15-30
	Frozen fish sticks	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	20-25
	Fish fillet	1	Conventional	170°C	Y	Deeper tray	L3	10-25
	Baked fish	1	ECO	200°C	N	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-30
Vegetables	Vegetable gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L4	25-35
	Frozen French Fries (300-500g)	1	Multilevel	200°C	Y	Deeper tray	L4	25-35
	Potato gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L4	25-35
	Roasted potatoes	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L4	50-60
		1	Fan assisted	180°C	Y	Deeper tray	L4	20-30
Complete menu	Chicken pieces + apple pie + baked pasta	3	Multilevel	180°C	N	Deeper tray+ (Metal grid + Cake tin) + (Metal grid + ovenproof dish)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Cooking times may vary according to consumer's recipe and ingredients.

*if preheating required

** Turn food over halfway through cooking if needed.

*** it depends on oven model

i NOTE: For cooking cakes, quiches and other recipes that require a mold or a container on 2 levels, place them staggered: the upper tray on the left side and the lower tray on the right side.

6. CARE & CLEANING

6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.
- In order to prevent excessive dirt of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.
- In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking molds resistant to very high temperatures.

6.2. CLEANING THE OVEN

6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions

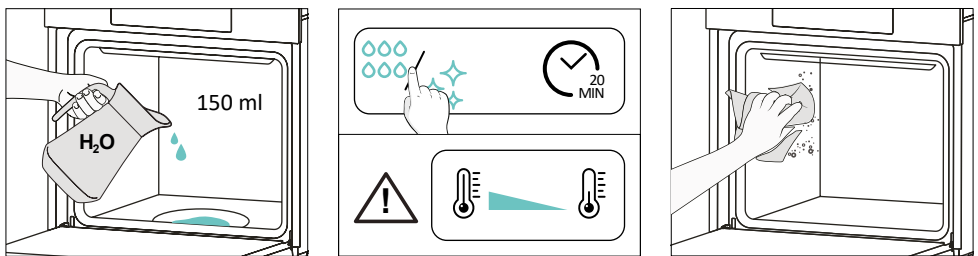
ooo Aquactiva

The Aquactiva function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

How does it work:

1. Pour 150 ml of water with a drop of washing-up liquid into the bottom embossment of the oven.
2. Turn the function knob on ooo / ✨ and the temperature knob on "100 °C". Allow the function to operate for 20 min.
3. At the end of the cleaning process, allow the oven to cool down.
4. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

⚠ WARNING: Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water. Wipe the cooking compartment and allow it to dry completely to avoid possible corrossions.



Catalytic cleaning

The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.

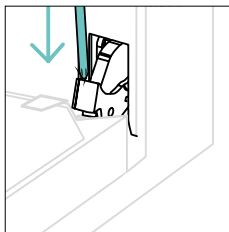
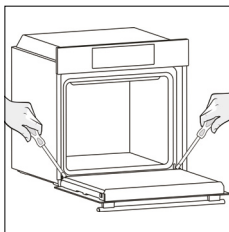
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing absorbs grease from splashes.

Through a catalytic chemical reaction, they efficiently convert the absorbed grease into gaseous elements when exposed to high temperatures.

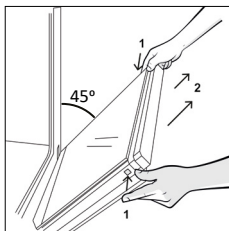
Recommendation: Consider replacing the catalytic panels after approximately three years of use, especially if you use your oven for two to three cooking cycles per week. This ensures optimal performance and cleanliness.

6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

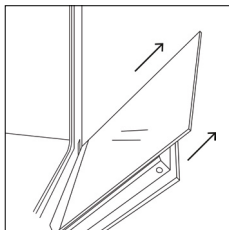
1. Open the door at 90°, rotate the hinge locking tabs outward from the oven.




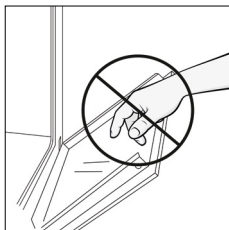
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



3. Very carefully remove the oven glass, starting with the inner one. During the procedure, firmly hold the glass with both hands and place them on a cushioned flat surface (e.g., on a fabric).



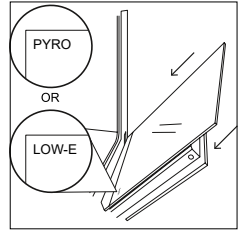
4.  **WARNING:** The outer glass is not removable.



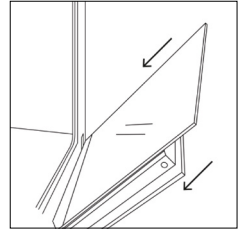
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



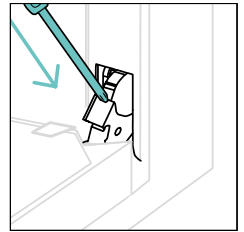
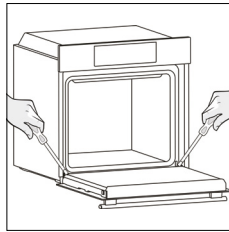
6. Insert the glass panels, making sure that the “LOW-E/PYRO” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.



7. Reattach the upper glasses' door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



8. Then, bring the door back to 90° and rotate the hinge locking tabs inward towards the inside of the oven.



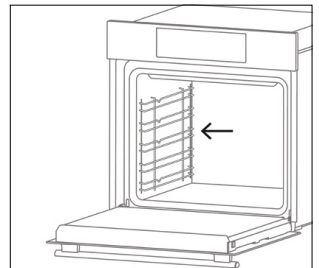
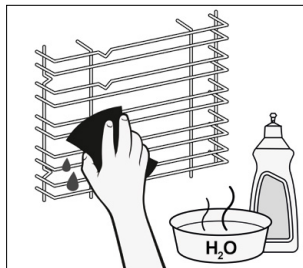
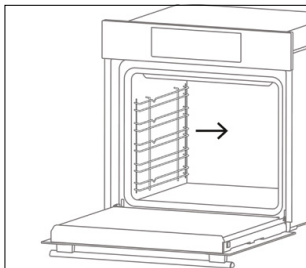
6.3. CLEANING OF ACCESSORIES

Ensure that you clean the accessories thoroughly after every use and dry them using a towel. For persistent residues, consider soaking the accessories in a mixture of water and soap for approximately 30 minutes before giving them a second wash.

CLEANING OF SIDE RACKS:

- 6 levels model

1. Remove the side racks by pulling them in the direction of the arrows.
2. To clean the side racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the side racks in reverse order.



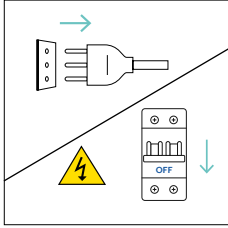
6.4. MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

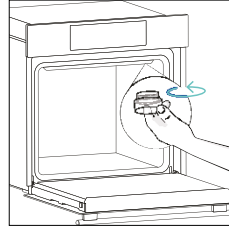
Changing the bulb on top:

1. Disconnect the oven from mains supply.
2. Undo the glass cover, disassemble the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.

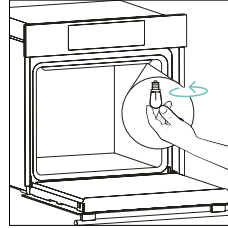
Step 1



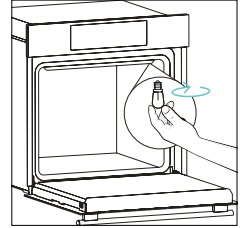
Step 2



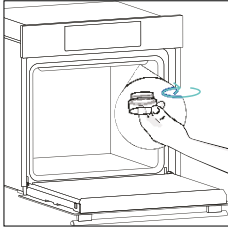
Step 3



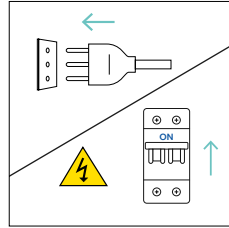
Step 4



Step 5



Step 6



This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

7. TROUBLESHOOTING

If, during oven use, an error occurs, the display will show the code "ER" followed by two digits, which will identify the error.

Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.

If the error disappears, you can resume using the oven. If it doesn't, call customer service and communicate the code (ERXX) you see on the display.

Error



Smoke



8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

8.1. APPLIANCE DISPOSAL

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials.



Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

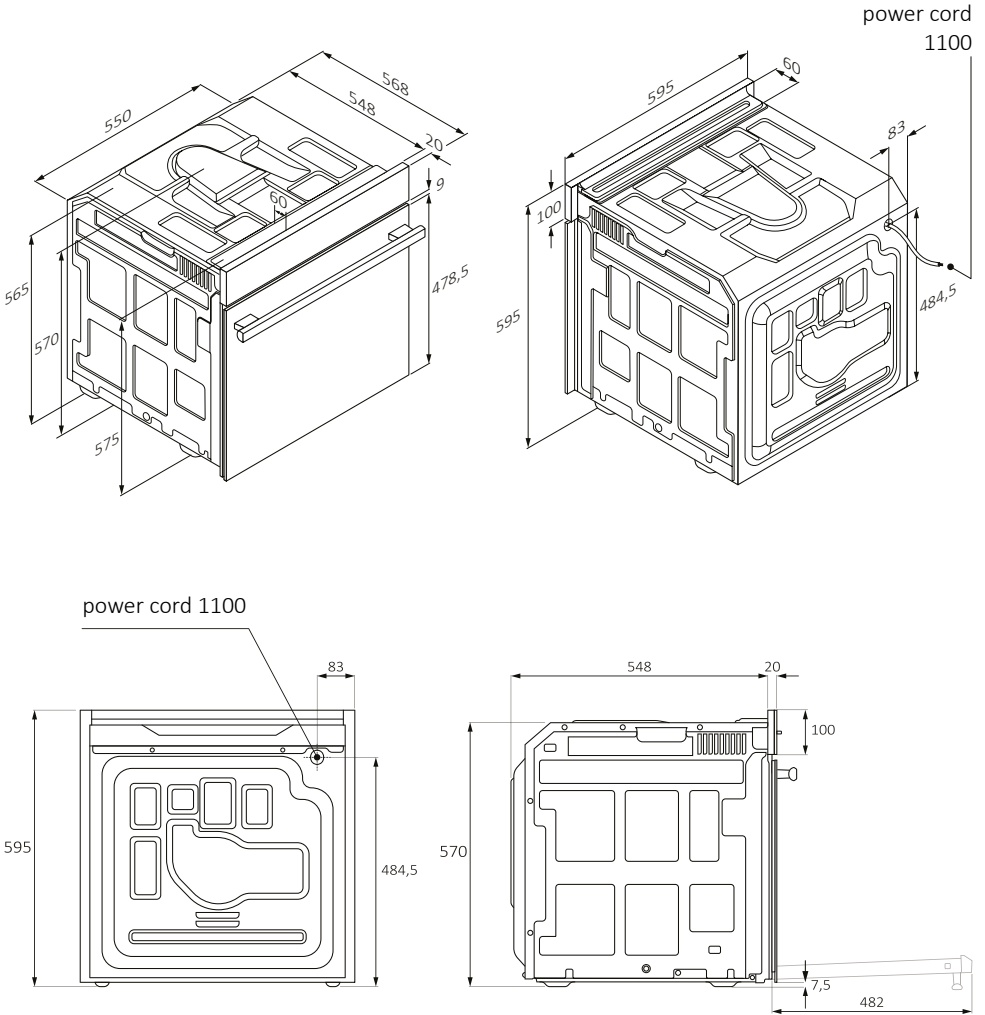
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

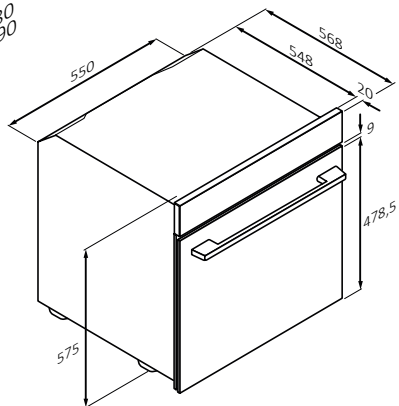
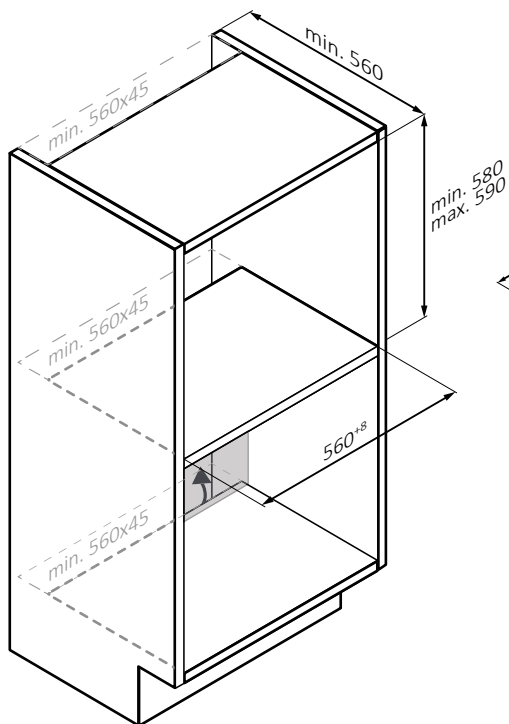
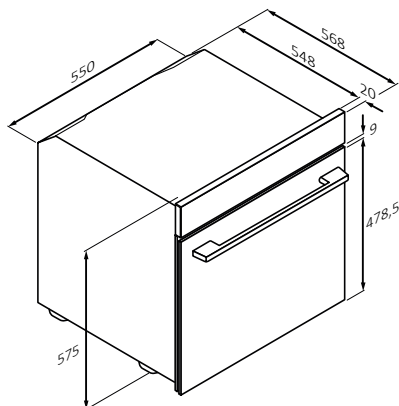
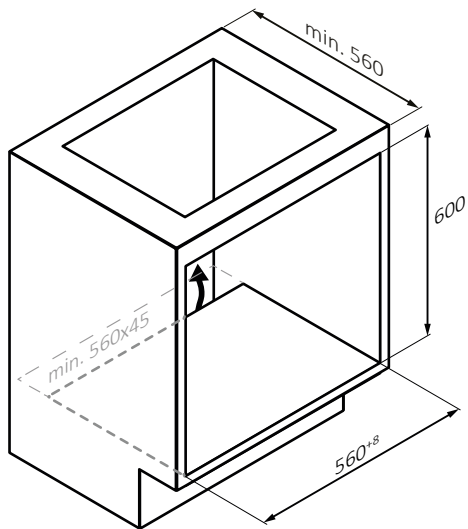
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.

Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate.

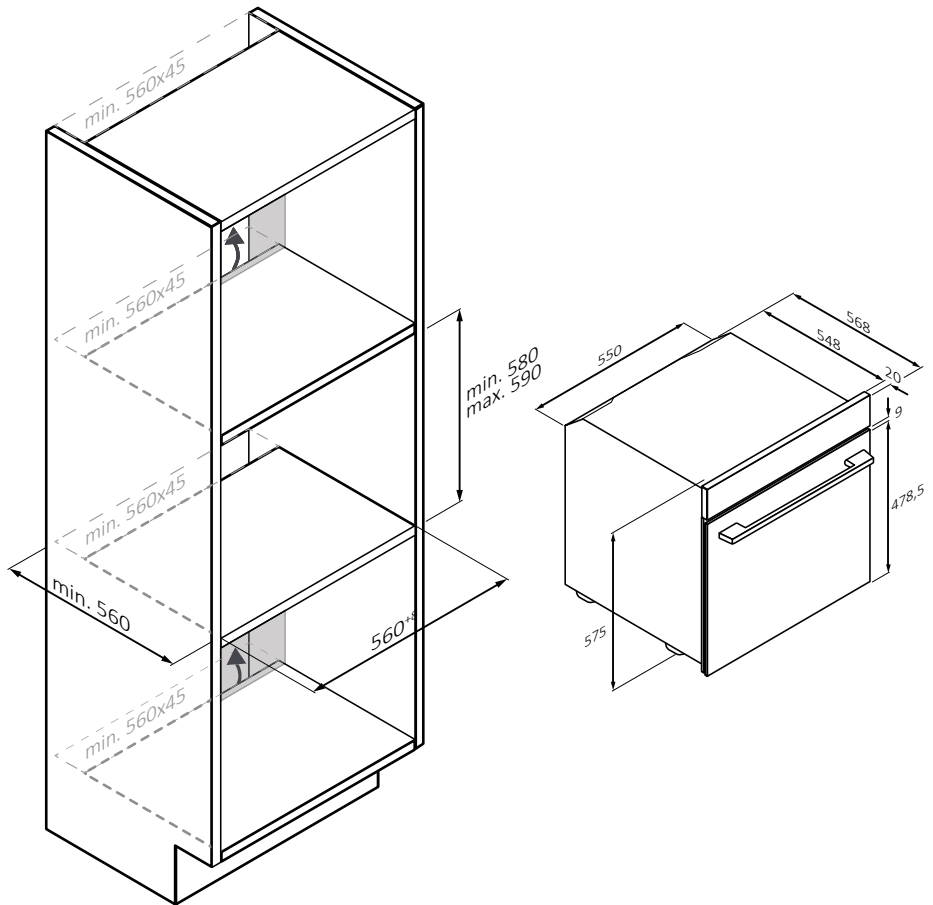
Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving simpler, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

9. INSTALLATION



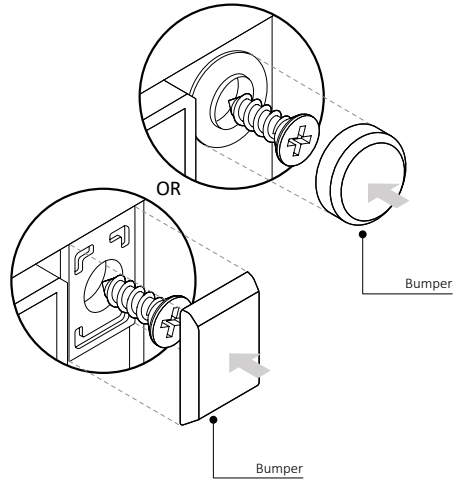
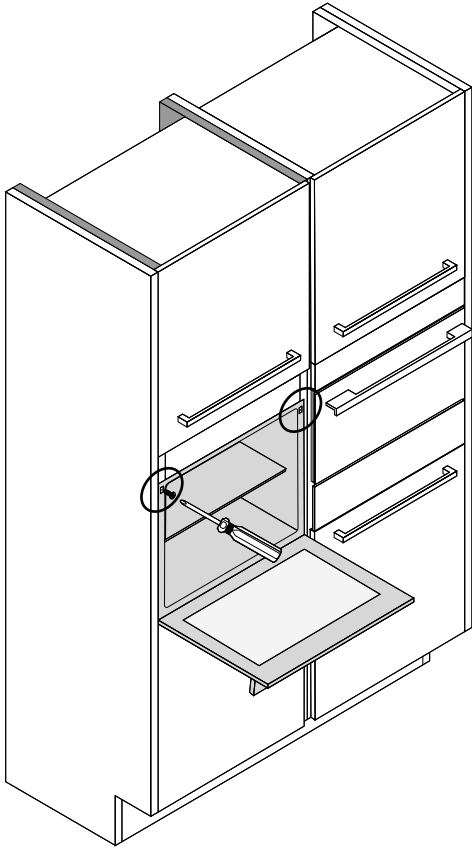


mm



EN If the furniture is covered with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

mm



mm

BIENVENUE

Merci d'avoir choisi notre produit. Pour garantir votre sécurité et obtenir les meilleurs résultats, veuillez lire attentivement ce manuel, y compris les consignes de sécurité, et le conserver afin de pouvoir le consulter plus tard. Avant d'installer le four, prenez note du numéro de série dont vous pourriez avoir besoin pour des réparations. Vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et consultez un technicien en cas de doute avant de l'utiliser. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

i REMARQUE : veuillez noter que les caractéristiques et les accessoires du four peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

- 2.1. Vue d'ensemble du produit
- 2.2. Accessoires
- 2.3. Panneau de commande

3. AVANT DE COMMENCER

- 3.1. Informations pour commencer
- 3.2. Première utilisation
- 3.3. Nettoyage préliminaire

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

- 4.1. Fonctionnement du produit
- 4.2. Fonctions de cuisson
 - 4.2.1. Fonctions standard

5. DIRECTIVES DE CUISSON

- 5.1. Tableau pour la cuisine générale

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- 6.1. Recommandations générales
- 6.2. Nettoyage du four
 - 6.2.1. Intérieur du four : fonctions de nettoyage
 - 6.2.2. Extérieur du four : retrait et nettoyage de la porte en verre
- 6.3. Nettoyage des accessoires
- 6.4. Entretien

7. DÉPANNAGE

8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

9. INSTALLATION

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Utiliser le four uniquement aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage inadapté, incorrect ou déraisonnable.

Limites d'utilisation

- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

- **⚠ AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- **⚠ AVERTISSEMENT :** Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes au cours de l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.



AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail.
Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées sur les illustrations en fonction du type de fixation. Fixez toujours le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec l'appareil.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Pendant l'installation, le four doit être débranché.
- Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles.
- Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.
- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié qui doit connaître et respecter les lois en vigueur dans le pays d'installation et les instructions du fabricant.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'est pas endommagé. En cas de problème, contactez le service clientèle avant de l'installer et ne le branchez pas.
- Retirez l'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant l'installation, n'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever et déplacer le four.
- Les meubles d'installation et les meubles adjacents doivent résister à des températures de 95 °C.
- Il est recommandé de porter des gants de protection pendant l'installation afin d'éviter les blessures par coupure.
- N'installez pas le produit dans des lieux ouverts exposés à des agents atmosphériques.



- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2000 m.
- Pour enlever les films de protection et les autocollants publicitaires sur la surface de la façade du four avant la première utilisation.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié.

Le raccordement à la source de courant peut être effectué par une fiche ou par un câblage fixe en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par un autre type de prise approprié. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service clientèle ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :



- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation ;
 - ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
 - en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
 - en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez de le bricoler.
- **📌 REMARQUE :** étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé.
 - Toute réparation, toute installation ou tout entretien non effectué correctement peut mettre gravement en danger l'utilisateur.
 - Le fabricant déclare par la présente qu'il n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par une installation, une réparation ou un entretien incorrect. En outre, il n'est pas responsable des dommages provoqués par l'absence ou l'interruption du système de mise à la terre (p. ex. une décharge électrique).
 - **⚠️ ATTENTION :** afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
 - L'appareil n'est pas conçu pour être activé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

UTILISATION ET MAINTENANCE

- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson.
- Lorsque vous placez la plaque de friture à l'air ou la grille sur les rails latéraux, veillez à ce que la partie la plus courte du côté (entre la butée et l'extrémité) soit orientée vers l'intérieur du four. Si la grille comporte une barre métallique décorative, veillez à la positionner à l'extérieur du four de manière à ce que le logo de la marque soit visible et lisible. Pour un positionnement correct, voir également l'image au paragraphe Accessoires de ce manuel d'utilisation.

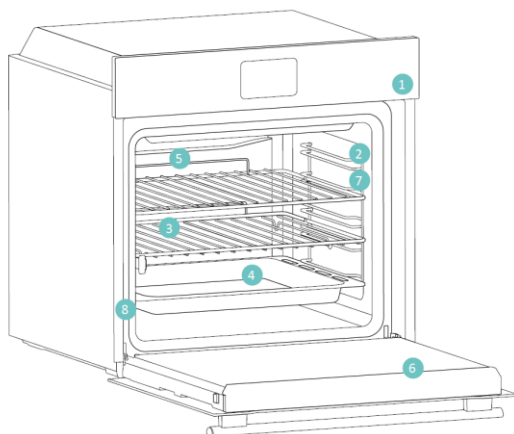


- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni de racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, patientez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas-là, contactez le service clientèle.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- **⚠ ATTENTION** : ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.
- Lavez tous les accessoires avant la première utilisation avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle.



2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT



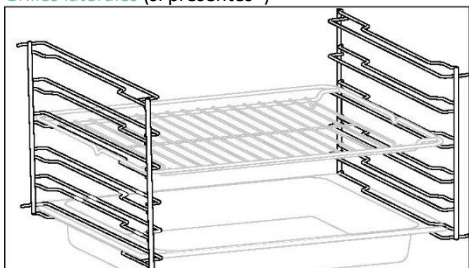
1. Panneau de commande
2. Étages (support métalliques latéraux)
3. Grilles métalliques
4. Plaque
5. Couvercle du ventilateur
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent : uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série et code QR



Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.

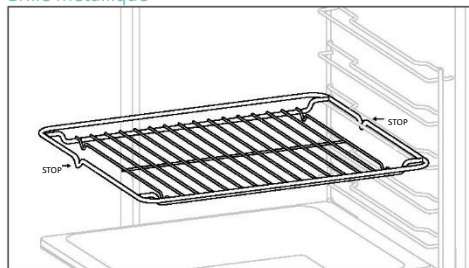
2.2. ACCESSOIRES

Grilles latérales (si présentes*)



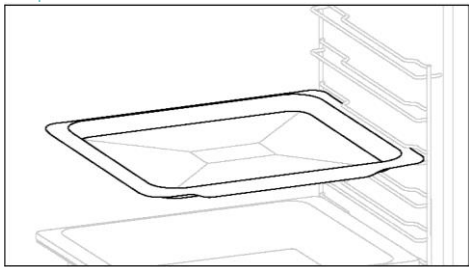
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.

Grille métallique



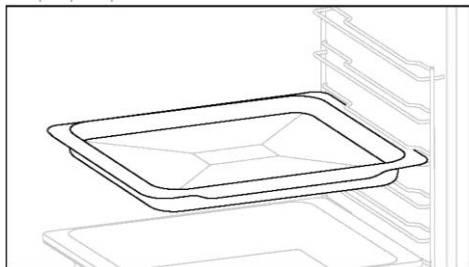
La grille métallique d'un four est un élément amovible et réglable qui soutient les ustensiles de cuisine, garantissant une cuisson uniforme et facilitant le nettoyage. Elle peut être utilisée pour maintenir les plats et les casseroles à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins en matière de cuisson.

Plaque du four



Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures dans le four.

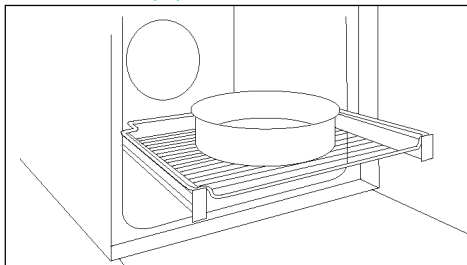
Plaque plus profonde



La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

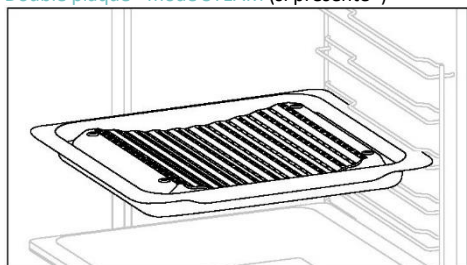


Glissières télescopiques



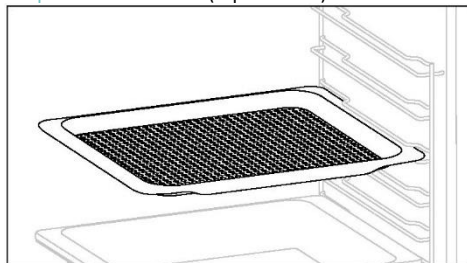
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

Double plaque - mode STEAM (si présente*)



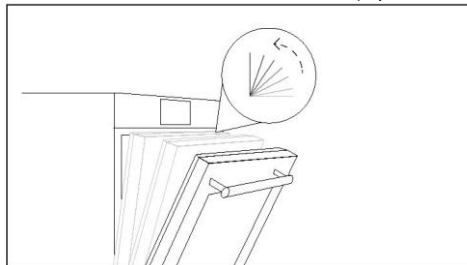
La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

Plaque de friture à l'air (si présente*)



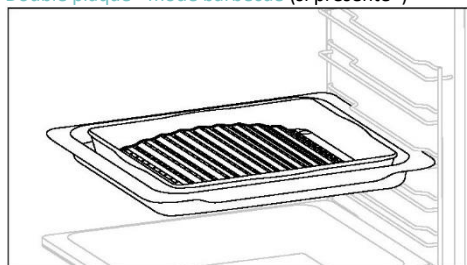
La plaque de friture à l'air permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui permet d'obtenir un extérieur plus croustillant tout en conservant un intérieur tendre. Une plaque de cuisson peut être placée en option au niveau L1 pour recueillir le jus ou les miettes.

Charnières à fermeture/ouverture douce (si présentes*)



Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

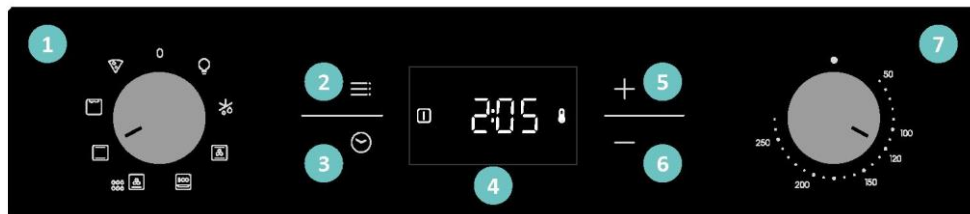
Double plaque - mode barbecue (si présente*)



La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.



2.3. PANNEAU DE COMMANDE






Les fonctions et le classement des fonctions peuvent être modifiés selon le modèle.

1. Bouton de sélection des fonctions
2. Menu principal
3. Minuterie
4. Affichage LED
5. Touche Plus (+)
6. Touche Moins (-)
7. Bouton de sélection de la température

PRINCIPALES FONCTIONS

L'écran a 3 fonctions principales :

Symbole	Fonction	Description
	Menu principal	Appuyez une fois pour activer la Sécurité enfant, deux fois pour accéder à l'heure du jour, trois fois pour le volume de l'alarme et quatre fois pour le mode de réglage de la luminosité.
	Menu minuterie	Appuyez une fois pour la durée de cuisson, deux fois pour l'alarme.
	+/-	Appuyez sur ces touches pour augmenter/diminuer les valeurs ou pour activer/désactiver une fonction dans les modes de réglage. Maintenez la touche + enfoncée pendant 5 secondes pour activer l'affichage de l'heure du jour.

3. AVANT DE COMMENCER

3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, vous pouvez remarquer un peu de fumée. Ne vous inquiétez pas, attendez simplement que la fumée se dissipe avant d'utiliser le four.

Comment fonctionne l'éclairage

La cavité du four est éclairée par une ou plusieurs ampoules, généralement activées à chaque fois qu'une fonction de cuisson commence.

Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement sert à dissiper la chaleur, à éviter que le four et son environnement ne deviennent trop chauds et à protéger les appareils de cuisine contre les effets des températures élevées. Il fonctionne pendant et après le cycle de cuisson en fonction de la température à l'intérieur du four.

Lorsque le ventilateur de refroidissement fonctionne, il produit généralement un léger bourdonnement ou ronronnement. Vous pouvez également remarquer un flux d'air chaud émanant de l'espace entre la porte du four et le panneau de commande.

3.2. PREMIERE UTILISATION

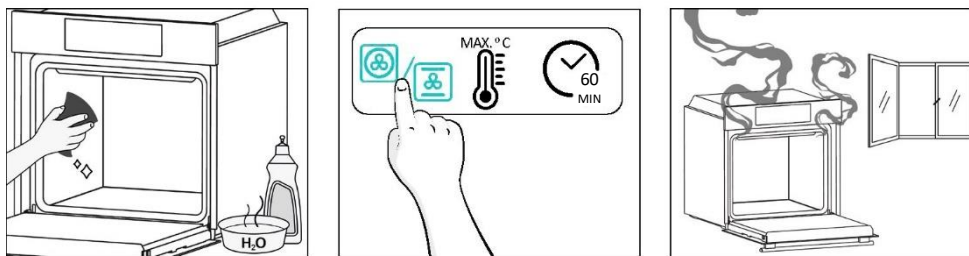
Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, la première étape consiste à régler l'heure de la journée.

RÉGLEZ L'HEURE : L'écran affiche « OFF ». Appuyez sur « + » pour ajuster l'heure actuelle. Attendez 5 secondes pour la confirmation.



3.3. NETTOYAGE PRELIMINAIRE

Nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois. Essayez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide. Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant 1 heure environ, cela éliminera toutes les odeurs résiduelles de « neuf ».

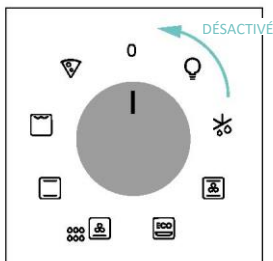
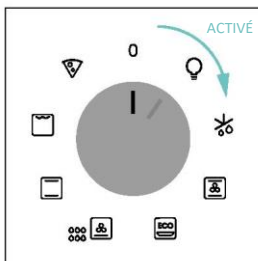


4.FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

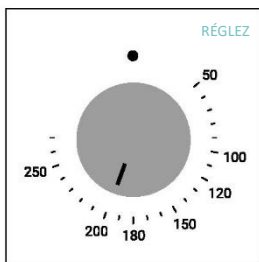
MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU FOUR

Pour allumer le four, tournez le bouton de fonction (dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse) et sélectionnez un programme. Pour l'éteindre, placez le bouton de fonction sur la position « 0 ».





RÉGLEZ LE PROGRAMME DE CUISSON

Tournez le bouton de fonction pour sélectionner le programme souhaité et tournez le bouton de sélection de la température pour régler la température.



MENU PRINCIPAL

Accédez au menu principal en appuyant sur . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :

SÉCURITÉ ENFANT

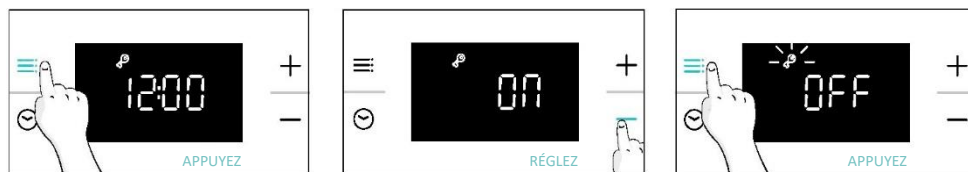
Cette fonction vous permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs. Pour activer le verrouillage de l'écran, appuyez une fois sur « Menu principal », puis sur « + » pour confirmer la fonction.

Pour désactiver le verrouillage, appuyez sur « Menu principal », puis sur « - ».

Activer






Désactiver



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Permet de modifier l'heure du jour.

Appuyez sur  pour accéder au menu principal. Appuyez sur  autant de fois (2x) que nécessaire pour sélectionner « Heure du jour ». Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le Menu principal .





i REMARQUE : le four est réglé par défaut sur le mode « 24h ». Pour passer en mode « 12h », maintenez la touche « + » enfoncée pendant 5 secondes lorsque l'appareil est en veille. Procédez de la même manière pour revenir au mode « 24h ».



VOLUME DE L'ALARME



Permet de modifier le volume de la tonalité d'avertissement.

Appuyez sur  pour accéder au menu principal. Appuyez autant de fois (3x) que nécessaire pour sélectionner « Volume de l'alarme ». L'écran affiche « b-01 ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité du son, modifiable à l'aide de « +/- ». Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le menu .





LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

Permet de modifier la luminosité de la tonalité de l'affichage du four.

Appuyez sur  pour accéder au menu principal. Appuyez autant de fois (4x) que nécessaire pour sélectionner « Luminosité de l'écran ». L'écran affiche « d-01 ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité de la luminosité, modifiable à l'aide de « +/- ». Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le menu .




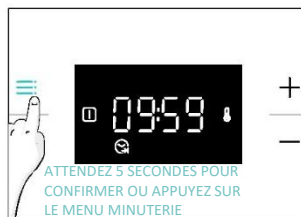
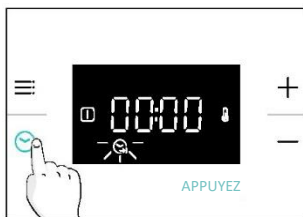
MENU MINUTERIE

Accédez au menu Minuterie en appuyant sur . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :


DURÉE DE CUISSON

Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie.


ACTIVATION : appuyez sur  pour entrer dans le menu Minuterie. Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez sur « Menu minuterie ».




Le compte à rebours démarre lorsque la minuterie est réglée. Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en entrant dans le mode « Durée de cuisson » et en utilisant « +/- ». Lorsque la durée est écoulée, l'écran affiche « End » (fin).

Pour arrêter la durée de cuisson, maintenez la touche Minuterie  enfoncée pendant 3 secondes ou réinitialisez la valeur de la minuterie en utilisant « - ».

Lorsque la cuisson est terminée :



1. Le message « End » (fin) apparaît sur l'écran, une tonalité d'avertissement est émise pendant 30 secondes si l'opération n'est pas annulée.
2. Appuyez sur la touche « Minuterie »  pour supprimer la tonalité d'avertissement. Le message « End » (fin) disparaît de l'écran et l'heure actuelle s'affiche à la place.

i AVERTISSEMENT : le four est maintenant en mode manuel, la fonction du four et le commutateur du thermostat doivent également être éteints, sinon le four continuera à chauffer.

i REMARQUE : la tonalité d'avertissement sera mise en sourdine en appuyant sur une touche autre que celle de la minuterie , le message « End » (fin) restant affiché et le four demeurant non opérationnel.


ALARME

Permet d'utiliser le four comme alarme.

ACTIVATION : appuyez sur  pour entrer dans le menu Minuterie. Appuyez sur  autant de fois (2x) que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez sur « Menu minuterie ».




Lorsque le compte à rebours est terminé :

1. L'icône de l'alarme  clignote sur l'écran et un signal sonore est émis pendant 30 secondes s'il n'est pas annulé.
2. Appuyez sur n'importe quelle touche pour annuler la tonalité de l'alarme. L'heure actuelle s'affiche sur l'écran. Le four continuera à fonctionner jusqu'à ce que le bouton de gauche soit tourné sur la position 0.

Pour arrêter l'alarme, maintenez la touche Minuterie  enfoncée pendant 3 secondes ou réinitialisez la valeur à l'aide de « - ».

INDICATION DE L'ÉTAT DU COMMUTATEUR DU FOUR

Sélecteur de la fonction de cuisson :

Lorsque le sélecteur de fonction de cuisson du four est placé sur l'une des positions « ON », l'icône  (fonction de cuisson activée) apparaît sur l'écran.









Sélecteur de la température :

Lorsque la température du four est inférieure à la température réglée, l'icône  (thermostat allumé) apparaît sur l'écran.

4.2. FONCTIONS DE CUISSON

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

i REMARQUE : pour une fonction qui nécessite un préchauffage, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés pendant cette phase. Suivez les instructions du tableau ci-dessous pour ce qui concerne le préchauffage. « OUI » signifie que le préchauffage est nécessaire, tandis que « NON » signifie que le préchauffage n'est pas suggéré et que les aliments doivent être placés dans le four froid.

Symbole	Fonction	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	Décongélation		NON	Le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés, ce qui leur permet de se décongeler lentement sans modifier leur teneur en protéines.
	***Multi-niveaux	L3/L4 pour un seul niveau L2+L5 pour deux niveaux L2+L4+L6 pour trois niveaux	OUI	IDÉALE POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments.
	***Assistée par ventilateur	L2/L3/L4	OUI	IDÉALE POUR : le poulet entier, les morceaux de poulet, les légumes et les pâtisseries sur un seul niveau en utilisant la combinaison du ventilateur avec les résistances supérieures et inférieures.
	*ÉCO	L3/L4	NON	IDÉALE POUR : cuire des morceaux de poulet, des morceaux entiers de viande, du poisson ou un gratin. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire. Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres. REMARQUE : une fois la température souhaitée réglée, le réglage de la température ne doit pas être diminué dans cette fonction jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé.
	Chaleur de sole + Ventilateur	L3/L4	NON	IDÉALE POUR : les tartes, les quiches et les pizzas fines en utilisant le ventilateur et le chauffage par le bas. Elle aide à cuire la partie supérieure grâce à la chaleur rayonnée indirectement.
	*Convection naturelle	L2/L3	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux, les pains, les biscuits, les quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur.
	**Supergrill	L6 pour les aliments minces L4 pour les aliments plus épais	NON	IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).
	Pizza	L2/L3	OUI	IDÉALE POUR : toutes sortes de pizzas avec ou sans préchauffer le four.

* Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique.

**À utiliser avec la porte fermée.

(***) En fonction du modèle de four.



5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GENERALE

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Pré-chauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)	
Pâtisseries sucrées	Petits gâteaux / Muffins	1	Convection naturelle Multi-niveaux Assistée par ventilateur	170 °C 155 °C 140 °C	O	Plaque plus profonde	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35	
		2	Multi-niveaux	150 °C			Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	35-45
		3	Multi-niveaux	145 °C			Plus profonde + cuisson + plaques de cuisson	L2+L4+L6	40-50
	Génoises (26 cm Ø)	1	Convection naturelle Multi-niveaux Assistée par ventilateur	160 °C 160 °C 150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30	
		2	Multi-niveaux	150 °C			Grilles métalliques + moule à gâteau	L1+L4	40-50
	Biscuits/ Shortbreads	1	Convection naturelle Multi-niveaux Assistée par ventilateur	150 °C 150 °C 130 °C	O	Plaque plus profonde	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25	
		2	Multi-niveaux	140 °C			Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	50-60
	Chouquettes	1	Convection naturelle	190 °C	O	Plaque plus profonde	L3	25-35	
		2	Multi-niveaux	170 °C			Plaque plus profonde	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	20-30	
	Meringues	1	Multi-niveaux	90 °C	O	Plaque plus profonde	L4	80-100	
	Macarons	1	Convection naturelle	150 °C	O	Plaque plus profonde	L3	15-20	
	Tarte aux pommes	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	70-80	
		1	Assistée par ventilateur	150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	50-70	
	Tarte tatin	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L4	60-70	
	Tartelettes	2	Chaleur de sole + Ventilateur	180 °C	N	Grille métallique + moule à gâteau	L3	30-40	
	Soufflé au chocolat	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plateau plus profond + moules	L3	10-15	
	Cheesecake	1	Convection naturelle	150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	50-65	
	Croissants surgelés	1	Convection naturelle	180 °C	O	Plaque plus profonde	L3	20-25	
		2	Multi-niveaux	180 °C			Plaque plus profonde	L2+L5	25-35
3		Multi-niveaux	160 °C	Plaque plus profonde			L2+L4+L6	30-40	
Strudel surgelé	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	30-45		



Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Pré-chauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pains et galettes	Pain de mie	1	Supergrill	max	N	Grille métallique	L6	8-10
	Fougasse	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	25-35
	Pain complet	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	30-50
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés / Quiches (26 cm Ø)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat à tarte	L1 ou L2	30-50
		2	Multi-niveaux	180 °C		Grille métallique + plat à tarte	L1+L4	50-70
	Soufflé au fromage	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	20-30
	Lasagnes fraîches	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	30-45
	Lasagnes surgelées	1	Convection naturelle	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	35-50
	Cannelloni frais	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	35-50
	Pâtes cuites au four	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L4	25-35
	Pizza	Pizza fraîche (plaque)	1	Convection naturelle	230 °C	O	Plaque plus profonde	L2 ou L3
Pizza fraîche (plaque)		1	Pizza	230 °C	N	Plaque plus profonde	L2 ou L3	25-35
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	30-40
Pizza fraîche (ronde)		1	Convection naturelle	max	O	Plaque du four	L2 ou L3	8-15
Pizza fraîche (ronde)		1	Pizza	max	N	Plaque du four	L2 ou L3	10-25
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	30-40
Pizza surgelée (croûte fine)		1	Pizza	220 °C	O	Grille métallique	L3	10-15
	2	Multi-niveaux	200 °C	O	Grilles métalliques	L2+L5	15-20	
			180 °C		Grilles métalliques	L2+L4+L6	15-25	
Viande et volaille	Poulet entier rôti** (1-1,5 kg)	1	ÉCO	220 °C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L3	50-70
		1	Assistée par ventilateur	200 °C	O	Plaque plus profonde	L2	45-60
	Cuisses de poulet	1	ÉCO	220 °C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L4	30-50
		1	Assistée par ventilateur	190 °C	O	Plaque plus profonde	L3	30-50
	Canard rôti**	1	ÉCO	220 °C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L3	50-70



Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Pré-chauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Viande et volaille	Dinde rôtie**	1	ÉCO	220 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-70
		1	Assistée par ventilateur	200 °C	O	Plaque plus profonde	L2	45-60
	Côtes de porc (1000-1200 g)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-100
	Saucisses**	1	Supergrill	230 °C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L4	30-40
	Rôti de bœuf (500 g)	1	Convection naturelle	220 °C	O	Plaque du four	L3	20-40
	Rôti haché (1000-1500 g)	1	Convection naturelle	180 °C	O	Plaque du four	L3	40-50
	Poulet rôti avec pommes de terre	1	ÉCO	220 °C	N	Plaque plus profonde	L4	55-75
1		Assistée par ventilateur	200 °C	O	Plaque plus profonde	L2 ou L3	50-60	
Poissons et fruits de mer	Fruits de mer grillés	1	Supergrill	220 °C	N	Grille métallique	L4	15-30
	Bâtonnets de poisson surgelés	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	20-25
	Filet de poisson	1	Convection naturelle	170 °C	O	Plaque plus profonde	L3	10-25
	Poisson cuit au four	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L4	20-30
Légumes	Gratin de légumes	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L4	25-35
	Frites surgelées (300-500 g)	1	Multi-niveaux	200 °C	O	Plaque plus profonde	L4	25-35
	Gratin de pommes de terre	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L4	25-35
	Pommes de terre rôties	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L4	50-60
		1	Assistée par ventilateur	180 °C	O	Plaque plus profonde	L4	20-30
Menu complet	Morceaux de poulet + tarte aux pommes + pâtes cuites au four	3	Multi-niveaux	180 °C	N	Plaque plus profonde+ (grille métallique + moule à gâteau) + (grille métallique + plat allant au four)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des ingrédients et de la recette du consommateur.

* Si un préchauffage est nécessaire

** Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire

*** Selon le modèle de four

REMARQUE : pour la cuisson des gâteaux, quiches et autres recettes nécessitant un moule ou un récipient sur 2 niveaux, placez les plats en quinconce : le plat supérieur sur le côté gauche et le plat inférieur sur le côté droit.



6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. RECOMMANDATIONS GENERALES

Le nettoyage régulier peut prolonger le cycle de vie de votre appareil. Attendez que le four refroidisse avant de procéder au nettoyage manuel.

- Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage contribuera à conserver le four parfaitement propre.
- Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- Afin d'éviter que votre four ne se salisse trop et que cela ne provoque de fortes odeurs de fumée, nous recommandons de ne pas utiliser le four à une température très élevée. Il est préférable de prolonger le temps de cuisson et de baisser légèrement la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants aux températures très élevées.


6.2. NETTOYAGE DU FOUR

6.2.1. INTERIEUR DU FOUR : FONCTIONS DE NETTOYAGE

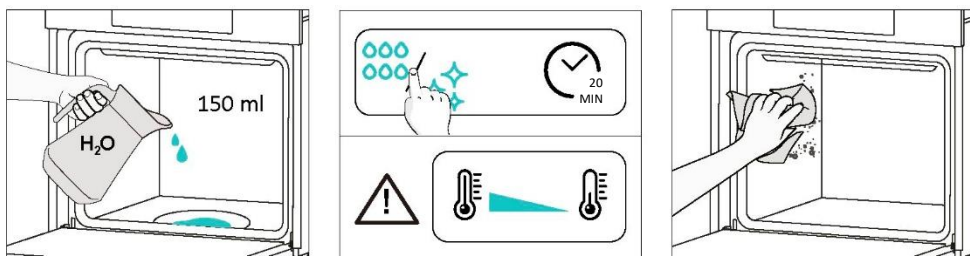
Aquactiva

La fonction Aquactiva est conçue pour s'attaquer sans effort aux salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.

Comment ça marche :

1. Versez 150 ml d'eau avec une goutte de liquide vaisselle dans le fond du four.
2. Tournez le bouton de fonction sur  et le bouton de température sur « 100 °C ». Laissez la fonction fonctionner pendant 20 minutes.
3. À la fin du processus de nettoyage, laissez le four refroidir.
4. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.

⚠ AVERTISSEMENT : assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable. Essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement pour éviter d'éventuelles traces de corrosion.



Nettoyage par catalyse

Les panneaux catalytiques tapissent la cavité du four et vous offrent le luxe de ne jamais avoir à vous soucier d'un four sale.

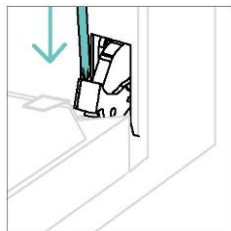
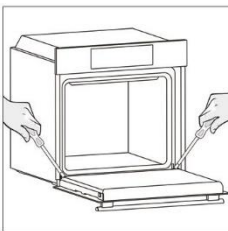
Les panneaux sont recouverts d'un émail spécial qui présente une structure microporeuse, capable d'absorber la graisse des éclaboussures.

Grâce à une réaction chimique catalytique, ils convertissent efficacement la graisse absorbée en éléments gazeux lorsqu'ils sont exposés à des températures élevées.

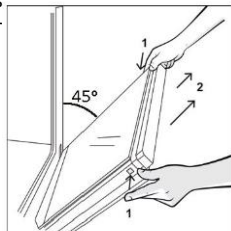
Recommandation : envisagez de remplacer les panneaux catalytiques au bout de trois ans environ d'utilisation, surtout si vous utilisez votre four pour deux ou trois cycles de cuisson par semaine. Cela garantit des performances et une propreté optimales.

6.2.2. EXTERIEUR DU FOUR : RETRAIT ET NETTOYAGE DE LA PORTE EN VERRE

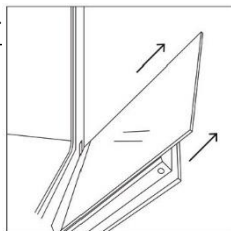
1. Ouvrez la porte à 90°, tournez les languettes de verrouillage des charnières vers l'extérieur du four.




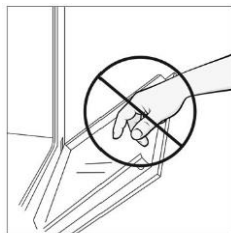
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



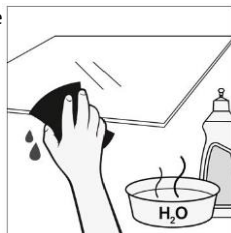
3. Retirez très soigneusement la vitre du four, en commençant par l'intérieur. Pendant la procédure, tenez fermement la vitre avec les deux mains et placez-la sur une surface plane et rembourrée (p. ex. sur un tissu).



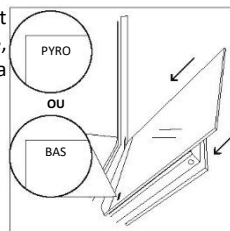
4.  **AVERTISSEMENT** : la vitre extérieure n'est pas amovible.



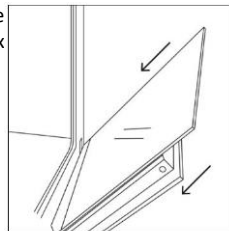
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



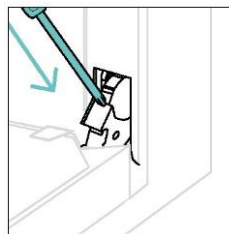
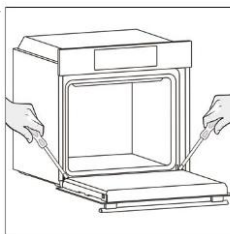
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « BAS/PYRO » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.



7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



8. Ensuite, ramenez la porte à 90° et faites pivoter les languettes de verrouillage des charnières vers l'intérieur du four.



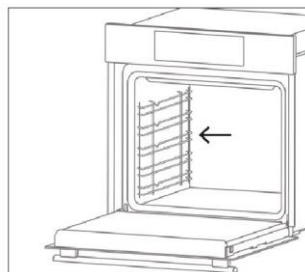
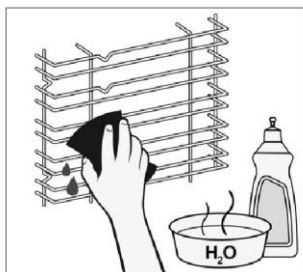
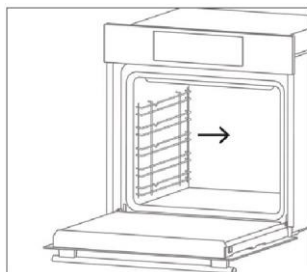
6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

Veillez à bien nettoyer les accessoires après chaque utilisation et à les sécher à l'aide d'un torchon. En cas de résidus persistants, envisagez de laisser tremper les accessoires dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de les laver à nouveau.

NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :

- Modèle à 6 niveaux

1. Retirez les grilles latérales en les tirant dans le sens des flèches.
2. Pour nettoyer les grilles latérales, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'elles soient ensuite séchées.
3. Après le nettoyage, installez les grilles latérales en suivant l'ordre inverse.



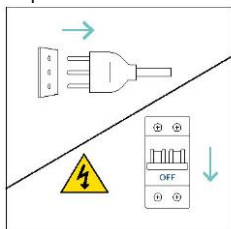
6.4. ENTRETIEN

REPLACEMENT DES COMPOSANTS

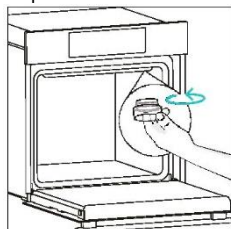
Changement de l'ampoule du haut :

1. Débranchez le four du secteur.
2. Enlevez le cache en verre, dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule neuve du même type.
3. Une fois que l'ampoule défectueuse est remplacée, remettez le cache en verre à sa place.

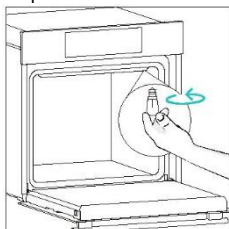
Étape 1



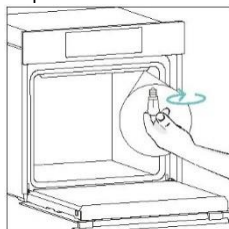
Étape 2



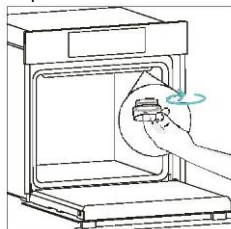
Étape 3



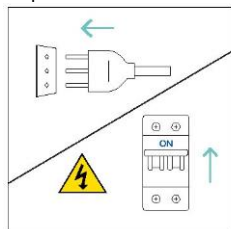
Étape 4



Étape 5



Étape 6



Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

7.DÉPANNAGE

Si une erreur se produit pendant l'utilisation du four, l'écran affiche le code « ER » suivi de deux chiffres qui identifient l'erreur.

Procédez en éteignant le four et en le débranchant, attendez quelques minutes, puis rebranchez-le.

Si l'erreur disparaît, vous pouvez à nouveau utiliser le four. Si ce n'est pas le cas, appelez le service clientèle et communiquez le code (ERXX) que vous voyez à l'écran.

Erreur



Fumée



8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés).

Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux.

Tout le monde peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponible pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.



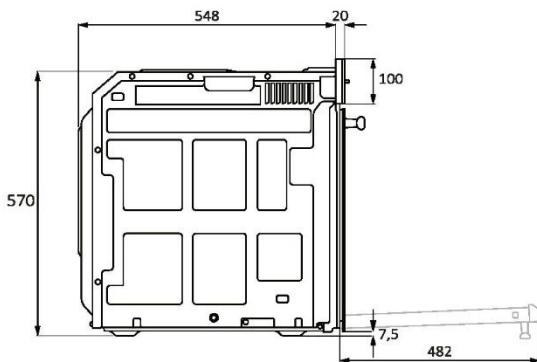
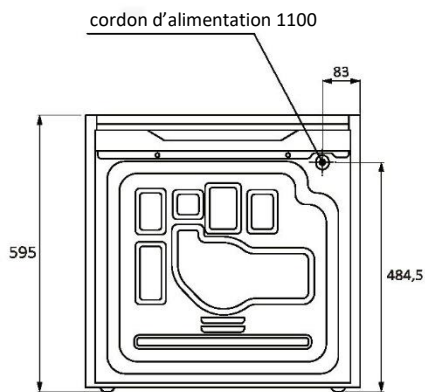
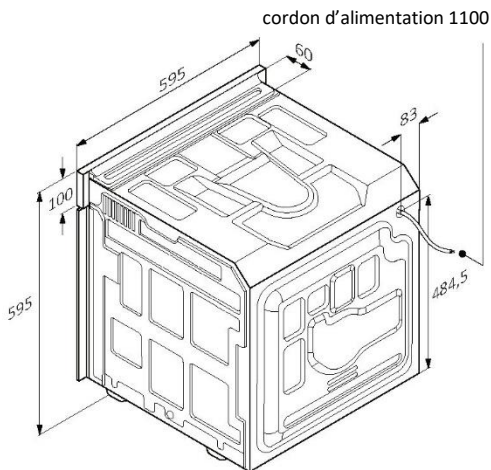
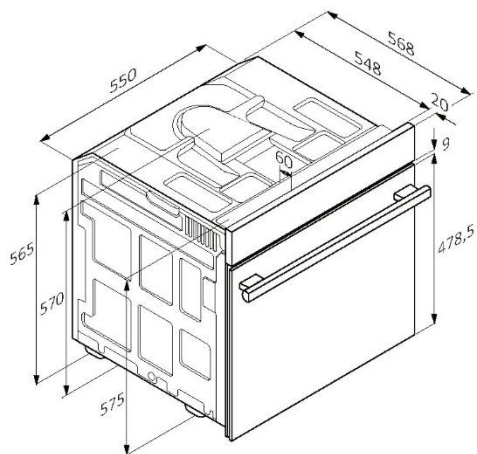
8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.

Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture. Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer.

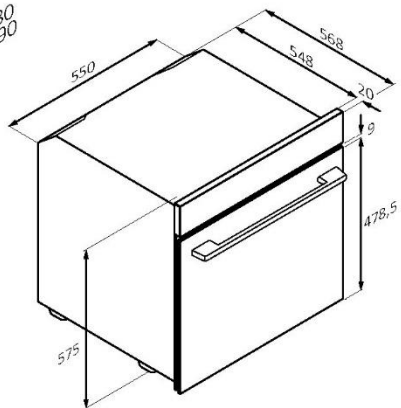
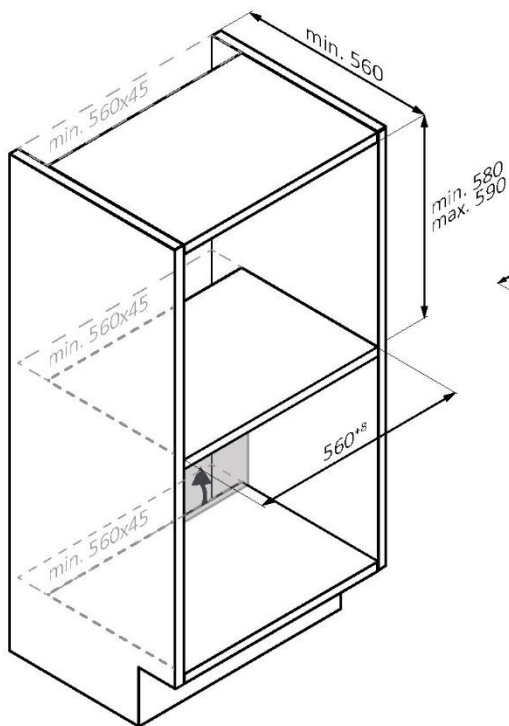
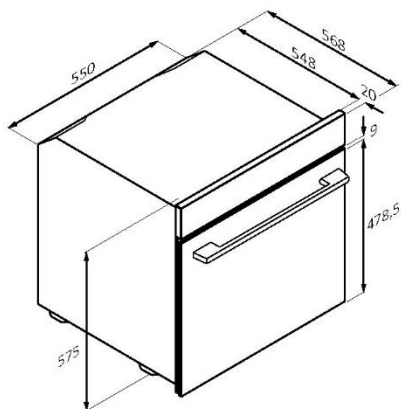
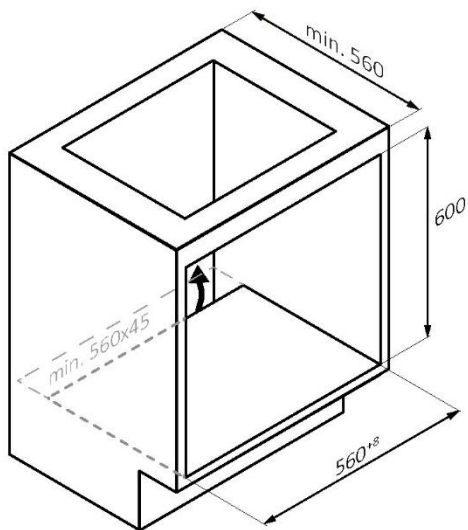
Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité. Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en reportant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.

9.INSTALLATION



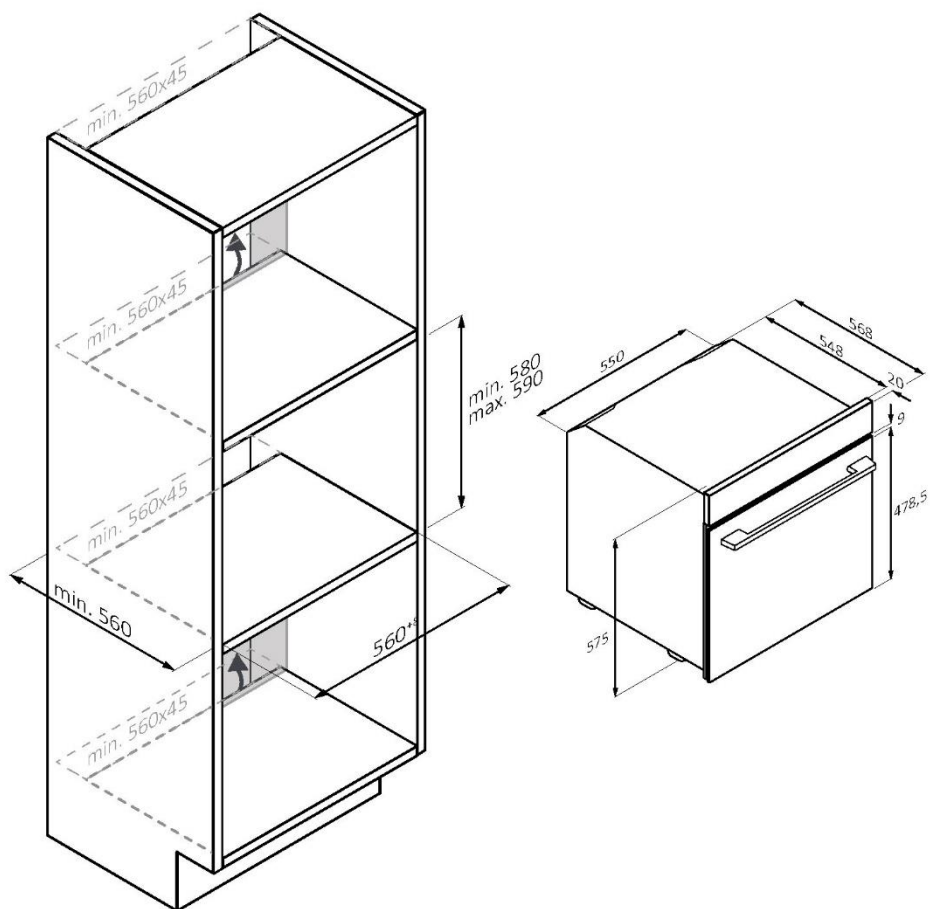
mm





mm



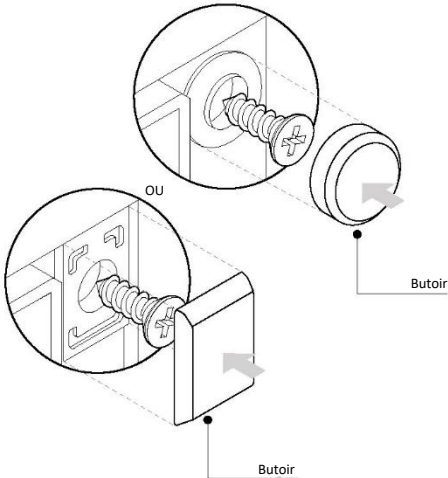
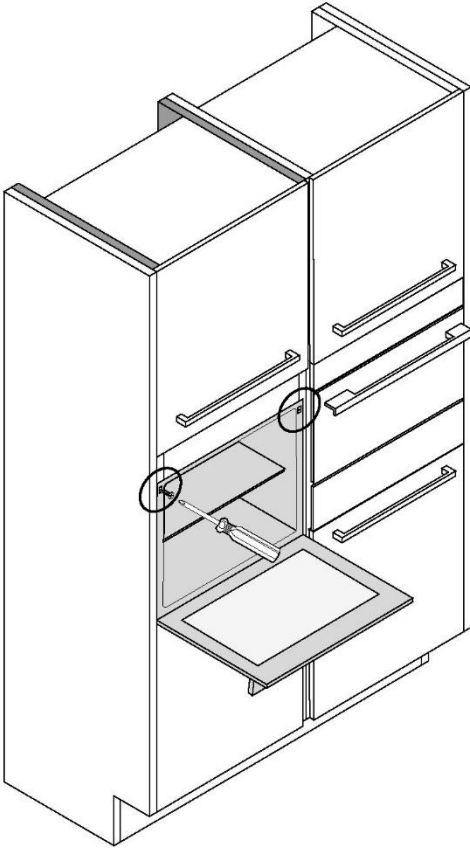


FR Si le meuble est couvert par un fond à l'arrière, réalisez une ouverture pour le cordon d'alimentation.

FR Si le meuble est couvert par un fond à l'arrière, réalisez une ouverture pour le cordon d'alimentation.

mm






mm



BENVENUTI

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Per garantire la sicurezza e ottenere i migliori risultati, leggere attentamente questo manuale, comprese le istruzioni di sicurezza, e conservarlo per riferimenti futuri.

Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie, in quanto potrebbe essere necessario in caso di riparazioni. Verificare eventuali danni durante il trasporto e consultare un tecnico in caso di dubbi prima dell'utilizzo. Tenere sempre tutto il materiale da imballaggio a distanza di sicurezza dai bambini.

 **NOTA:** Le caratteristiche e gli accessori del forno possono variare a seconda del modello acquistato.

SOMMARIO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. Panoramica del prodotto

2.2. Accessori

2.3. Pannello di controllo

3. PRIMA DI COMINCIARE

3.1. Informazioni per iniziare

3.2. Primo utilizzo

3.3. Pulizia preliminare

4. USO DEL PRODOTTO

4.1. Funzionamento del prodotto

4.2. Funzioni di cottura

4.2.1. Funzioni standard

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. Tabelle di cottura generale

6. CURA E PULIZIA

6.1. Raccomandazioni generali

6.2. Pulizia del forno

6.2.1. Interno del forno: funzioni di pulizia

6.2.2. Esterno del forno: smontaggio e pulizia della porta in vetro

6.3. Pulizia degli accessori

6.4. Manutenzione

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

9. INSTALLAZIONE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE GENERALI

- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.
- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa caldo. Non toccare le resistenze all'interno del forno.

Utilizzare in conformità all'uso previsto

- Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, cioè solo per la cottura di alimenti; altri usi, ad es. come fonte di calore, sono considerati impropri e quindi pericolosi. Il fabbricante non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati da usi errati, impropri o irragionevoli.

Limiti d'uso

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente dell'uso solo sotto supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza e solo se sono state fornite loro istruzioni relative all'utilizzo. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'elettrodomestico.
- **⚠ AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- **⚠ AVVERTENZA:** durante l'uso, i componenti accessibili potrebbero diventare caldi. Tenere lontani i bambini.



AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro. Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sulle illustrazioni. Fissare sempre il forno al mobile con le viti in dotazione con l'elettrodomestico.
- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.
- Durante l'installazione il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Se occorre l'assistenza del fabbricante per eliminare eventuali guasti dovuti all'installazione errata, tale assistenza non è coperta dalla garanzia. Attenersi alle istruzioni per l'installazione fornite per il personale qualificato.
- Un'installazione errata può causare lesioni a persone, animali e oggetti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali lesioni.
- L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato che deve conoscere e rispettare le leggi vigenti nel paese di installazione e le istruzioni del fabbricante.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare sempre che non sia danneggiato; in caso di problemi contattare il servizio di assistenza clienti prima dell'installazione e non collegare alla rete elettrica.
- Rimuovere il materiale di imballaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Durante l'installazione non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per sollevare e spostare il forno.
- I mobili di installazione e quelli adiacenti devono resistere a temperature di 95 °C.
- Si consiglia di indossare guanti protettivi durante l'installazione per evitare lesioni da taglio.
- Non installare il prodotto in ambienti aperti ed esposti agli agenti atmosferici.



- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato ad altitudini inferiori a 2000 m.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere le pellicole protettive e gli adesivi pubblicitari dalla superficie anteriore del forno.

AVVERTENZE ELETTRICHE

- La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato.

Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato tramite spina o cablaggio fisso interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo idoneo. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione.

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analogha qualifica per evitare rischi.
- Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- **⚠ AVVERTENZA:** per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
 - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione;



- Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati;
- In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe è sconsigliato;
- In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.
- **❗ NOTA:** poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso venga rimosso dallo spazio in cui è installato.
- Qualsiasi riparazione, installazione e manutenzione non eseguita correttamente può mettere seriamente in pericolo l'utente.
- L'azienda produttrice dichiara di non assumersi alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errati interventi di installazione, manutenzione o riparazione. Inoltre non risponde dei danni causati dall'assenza o dall'interruzione dell'impianto di messa a terra (es. scossa elettrica).
- **⚠ ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- L'elettrodomestico non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

USO E MANUTENZIONE

- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.
- Quando si colloca la teglia Airfry o griglia sulle griglie laterali, accertarsi che la sezione più corta del lato (tra il blocco e l'estremità) sia rivolta verso l'interno del forno. Se la griglia è dotata di barra decorativa in metallo, prestare attenzione a posizionarla all'esterno del forno in modo che il logo del marchio possa essere visibile e leggibile. Per il corretto posizionamento fare riferimento anche all'immagine nella sezione Accessori del presente manuale per l'utente.
- Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.

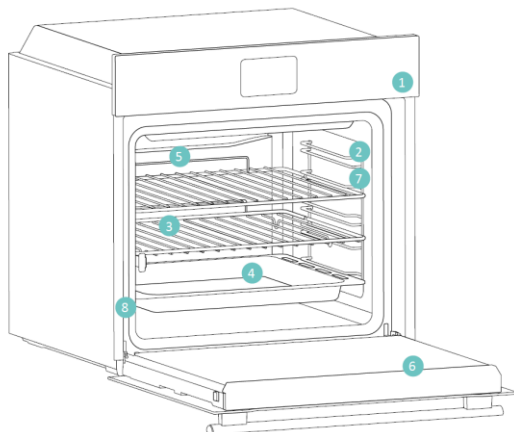


- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale. Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
- **⚠ AVVERTENZA:** non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- **⚠ AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
- **⚠ ATTENZIONE:** non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per un corretto utilizzo del forno, evitare di collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e i vassoi; utilizzare carta da forno e/o contenitori speciali.
- Prima del primo utilizzo, lavare tutti gli accessori con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie.



2.INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. Panoramica del prodotto



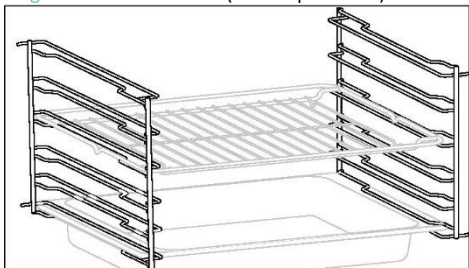
1. Pannello di controllo
2. Posizioni dei ripiani (griglia metallica laterale se inclusa)
3. Griglie metalliche
4. Vassoio
5. Copertura della ventola
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)
8. Numero di serie e codice QR



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.

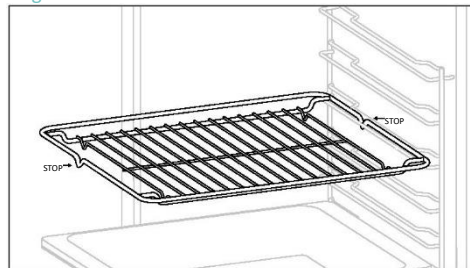
2.2. Accessori

Griglie metalliche laterali (solo se presenti*)



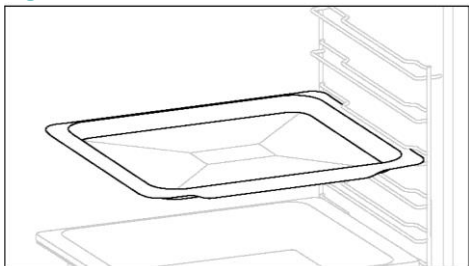
Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

Griglia metallica



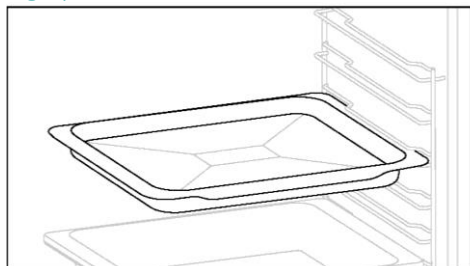
La griglia metallica di un forno è un ripiano rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura, garantisce una cottura uniforme e facilita la pulizia. Può essere utilizzata per sostenere piatti e pentole a diverse altezze per diverse esigenze di cottura.

Teglia



Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

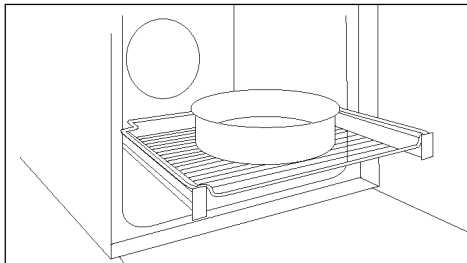
Teglia profonda



La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrostiti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

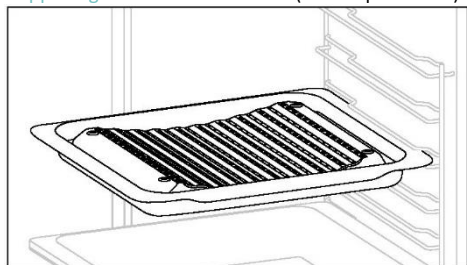


Guide telescopiche



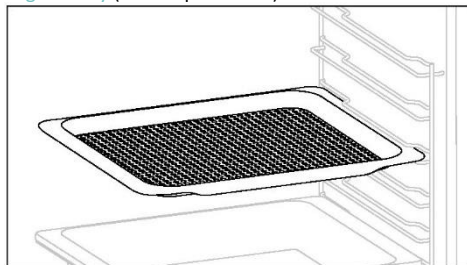
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

Doppia teglia - Modalità VAPORE (solo se presente*)



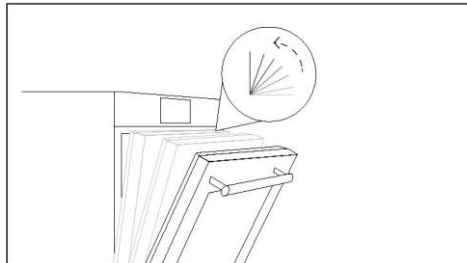
La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura e contribuisce a mantenere gli alimenti umidi. A seconda della quantità di acqua versata nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

Teglia Airfry (solo se presente*)



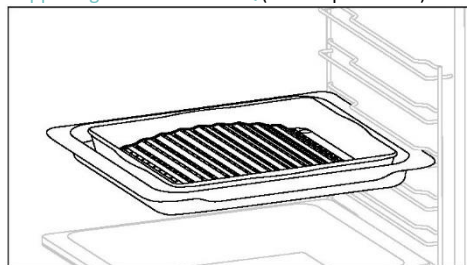
Grazie alla teglia Airfry, l'aria calda è in grado di raggiungere il cibo in modo uniforme e su tutti i lati; l'esterno risulta quindi più croccante, mentre l'interno rimane tenero. Si può anche scegliere di collocare una teglia in corrispondenza di L1 per raccogliere i succhi degli alimenti o le briciole delle panature.

Cerniere Softclose/Softopen (solo se presenti*)



Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbalzi.

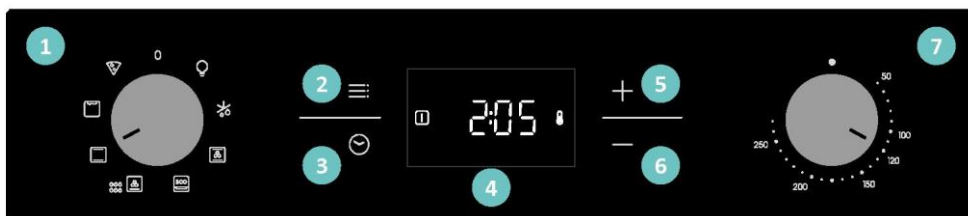
Doppia teglia - Modalità BBQ (solo se presente*)



La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo anche a casa un risultato da barbecue e con poco fumo grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.



2.3. Pannello di controllo






Le funzioni e la relativa classificazione possono essere modificate a seconda del modello.

1. Manopola di selezione delle funzioni
2. Menu principale
3. Timer
4. Display a LED
5. Pulsante "più" (+)
6. Pulsante "meno" (-)
7. Manopola di selezione della temperatura

FUNZIONI PRINCIPALI

Il display ha 3 funzioni principali:

Simbolo	Funzione	Descrizione
	Menu principale	Premere una volta per attivare la Sicurezza bambini, due volte per accedere all'ora, tre volte per il volume dell'allarme e quattro volte per la modalità di regolazione della luminosità.
	Menu timer	Premere una volta per la durata della cottura, due volte per il promemoria minuti.
	+/-	Premere questi pulsanti per aumentare/ridurre i valori o per attivare/disattivare una funzione nelle modalità di regolazione. Tenere premuto + per 5 secondi per attivare l'ora del giorno nel display.

3.PRIMA DI COMINCIARE

3.1. Informazioni per iniziare

Quando si accende il forno per la prima volta, si può notare del fumo. Non vi è bisogno di preoccuparsi; aspettare solo che il fumo si diradi prima di utilizzare il forno.

Come funziona l'illuminazione

La cavità del forno è illuminata da una o più lampadine, che di norma si accendono quando si avvia una funzione di cottura.

Come funziona la ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento ha il compito di dissipare il calore, evitando che il forno e l'ambiente circostante si surriscaldino e proteggendo gli elettrodomestici della cucina dagli effetti delle alte temperature. Funziona durante e dopo il ciclo di cottura in relazione alla temperatura interna del forno.

Quando la ventola di raffreddamento è in funzione, di solito genera un leggero ronzio. Si può anche notare un flusso d'aria calda proveniente dallo spazio tra lo sportello del forno e il pannello di controllo.

3.2. Primo utilizzo

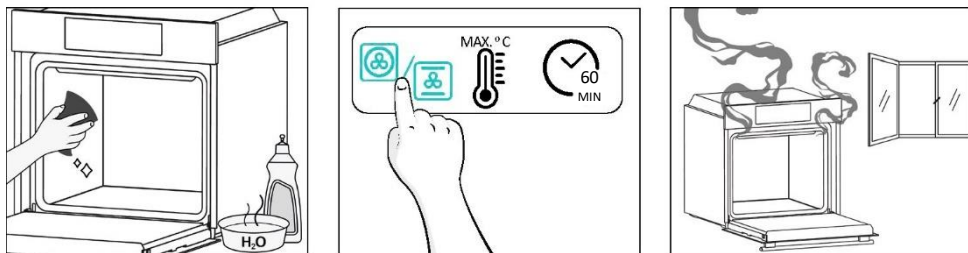
Quando si accende l'apparecchio per la prima volta, la prima cosa da fare è impostare l'ora.

IMPOSTARE L'ORA: Sul display appare "OFF". Premere "+" per regolare l'ora corrente. Attendere 5 secondi per la conferma.



3.3. Pulizia preliminare

Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e umido. Lavare gli accessori e pulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie. Impostare il forno vuoto alla massima temperatura e lasciarlo acceso per circa un'ora per eliminare il caratteristico odore di nuovo.

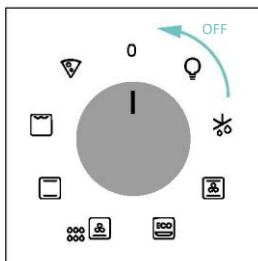
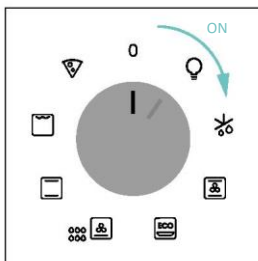


4.USO DEL PRODOTTO

4.1. Funzionamento del prodotto

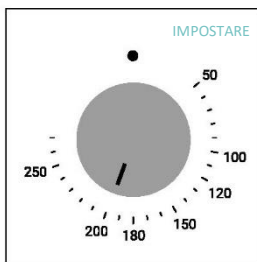
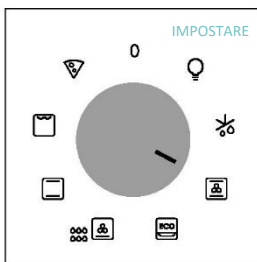
ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per accendere il forno, ruotare la manopola delle funzioni (in senso orario/antiorario) e selezionare un programma. Per spegnerlo, portare la manopola delle funzioni in posizione "0".



IMPOSTARE IL PROGRAMMA DI COTTURA

Ruotare la manopola delle funzioni per selezionare il programma desiderato e la manopola di selezione della temperatura per impostare la temperatura.



MENU PRINCIPALE

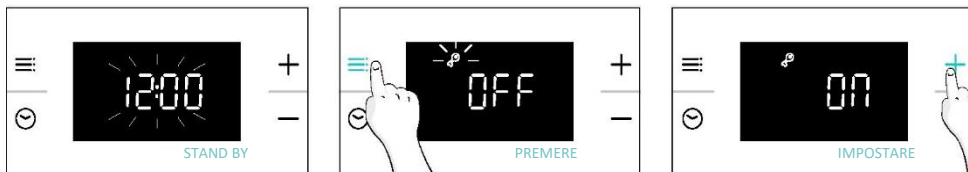
Accedere al menu principale premendo . Per navigare, toccare tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

BLOCCO BAMBINI

Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori. Per attivare il blocco dello schermo, premere una volta "Menu principale", quindi premere "+" per confermare la funzione.

Per disattivare il blocco, premere "Menu principale", quindi premere "-".

Attivare



Disattivare



IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Permette di impostare l'ora.

Premere per accedere al menu principale. Toccare tante volte quanto necessario (x2) per selezionare "Ora". Quindi utilizzare "+/-" per regolare il valore. Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu principale .





NOTA: per impostazione predefinita il forno è in formato "24 h". Per passare al formato "12 h" tenere premuto "+" per 5 secondi in modalità stand by. Ripetere il passaggio per tornare al formato "24 h".



VOLUME ALLARME



Permette di modificare il volume del tono di avviso.

Premere  per accedere al menu principale. Toccare tante volte quanto necessario (x3) per selezionare "Volume allarme". Sul display apparirà "b-01". I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile utilizzando "+/-". Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu .





LUMINOSITÀ DEL DISPLAY

Permette di modificare la luminosità del tono del display del forno.

Premere  per accedere al menu principale. Toccare tante volte quanto necessario (x4) per selezionare "Luminosità del display". Sul display apparirà "d-01". I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile utilizzando "+/-". Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu .




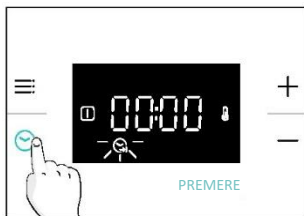
MENU TIMER


Accedere al menu Timer premendo . Per navigare, toccare  tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

DURATA DELLA COTTURA


Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate.


ATTIVAZIONE: premere  per accedere al menu Timer. Quindi utilizzare "+/-" per regolare il valore. Per confermare attendere 5 secondi oppure premere "menu Timer".





Il conto alla rovescia inizia una volta impostato il timer. Durante la fase di cottura è possibile modificarne la durata entrando nella modalità "Durata della cottura" e utilizzando "+/-". Al termine della durata, sul display appare "Fine". Per interrompere la durata della cottura, tenere premuto il pulsante del timer  per 3 secondi o reimpostare il valore del timer utilizzando "-".

Al termine della cottura:

1. Sul display appare "Fine" e, se non viene annullato, viene emesso un tono di avviso per 30 secondi.
2. Premere il pulsante "Timer"  per annullare il tono di avviso. Dal display scomparirà "Fine" e al suo posto verrà visualizzata l'ora corrente.



 **AVVERTENZA:** Il forno è ora in modalità manuale; anche la funzione forno e il commutatore del termostato devono essere spenti, altrimenti il forno continuerà a riscaldarsi.

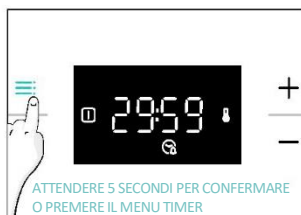
 **NOTA:** Il tono di avviso verrà disattivato premendo qualsiasi pulsante diverso dal pulsante del timer , mentre sul display rimane la scritta "Fine" e il forno non è in funzione.




PROMEMORIA MINUTI


Permette di utilizzare il forno come sveglia.

ATTIVAZIONE: premere  per accedere al menu Timer. Toccare  tante volte quanto necessario (x2) per selezionare la funzione "Promemoria minuti". Quindi utilizzare "+/-" per regolare il valore. Per confermare attendere 5 secondi oppure premere "menu Timer".




Una volta completato il conto alla rovescia:

1. L'icona dell'allarme  lampeggia sul display e, se non viene annullato, viene emesso un segnale acustico della durata di 30 secondi.
2. Premere un tasto qualsiasi per annullare il tono di allarme. Sul display verrà visualizzata l'ora corrente. Il forno continuerà a funzionare finché la manopola sinistra non verrà ruotata in posizione 0.


Per arrestare il promemoria minuti, tenere premuto il pulsante del timer  per 3 secondi o reimpostare il valore utilizzando "-".

INDICAZIONE DI STATO DEL COMMUTATORE DEL FORNO

Selettore delle funzioni di cottura:

Quando il selettore delle funzioni di cottura del forno viene ruotato su una qualsiasi delle posizioni "ON", sul display viene visualizzata l'icona  (Funzione di cottura ON).

Selettore della temperatura:









Ogni volta che la temperatura del forno è inferiore a quella impostata, sul display viene visualizzata l'icona  (Termostato ON).

4.2. Funzioni di cottura

4.2.1. Funzioni standard

i **NOTA:** per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori vengano rimossi durante questa fase. Per il preriscaldamento, seguire le indicazioni della tabella sotto.

"Sì" indica che il preriscaldamento è necessario, "NO" indica che non è consigliato e gli alimenti devono essere inseriti a forno freddo.

Simbolo	Funzione	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldamento	Suggerimenti
	Scongelamento		NO	La ventola fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo congelato, consentendogli di scongelarsi lentamente senza modificarne il contenuto proteico.
	***Cottura multilivello	L3/L4 per il livello singolo L2+L5 per il livello doppio L2+L4+L6 per il livello triplo	Sì	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi.
	***Assistita con ventola	L2/L3/L4	Sì	IDEALE PER: pollo intero, tranci di pollo, verdure e pasticceria su un unico livello utilizzando la combinazione ventola con resistenze superiori e inferiori.
	*ECO	L3/L4	NO	IDEALE PER: cuocere tranci di pollo, interi tagli di carne, pesce o per gratinare. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario. Questa funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero. NOTA: una volta selezionata questa funzione e impostata la temperatura desiderata, attendere che il preriscaldamento venga completato prima di regolare di nuovo la temperatura.
	Resistenza Inferiore Ventilata	L3/L4	NO	IDEALE PER: crostate, quiche e pizze sottili utilizzando ventola e riscaldamento inferiore. Aiuta a cuocere la parte superiore con il calore irradiato indirettamente.
	*Statico	L2/L3	Sì	IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore.
	**Supergrill	L6 per cibi sottili, L4 per cibi più spessi	NO	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
	Pizza	L2/L3	Sì	IDEALE PER: tutti i tipi di pizza con o senza preriscaldamento del forno.

*** Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.

**Utilizzare con lo sportello chiuso.

(***) A seconda del modello del forno.



5.LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. Tabelle di cottura generale

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min)			
Prodotti da forno dolci	Dolcetti/Muffin	1	Statico Cottura multilivello Assistita con ventola	170 °C	S	Teglia profonda	L3	20-30			
				155 °C			L4	30-40			
				140 °C			L4	25-35			
		2	Cottura multilivello	150 °C			Teglia + teglia profonda	L2+L5	35-45		
				145 °C					Teglia + teglia profonda	L2+L4+L6	40-50
	Pan di Spagna (26 cm Ø)	1	Statico Cottura multilivello Assistita con ventola	160 °C		S	Griglia metallica + Tortiera	L2	30-40		
				160 °C				L3	30-40		
		2	Cottura multilivello	150 °C				Griglie metalliche + Tortiera	L1+L4	40-50	
				150 °C	L2						20-30
	Biscotti/Frollini	1	Statico Cottura multilivello Assistita con ventola	150 °C	S		Teglia profonda	L3	30-40		
				150 °C				L3	25-35		
		2	Cottura multilivello	130 °C			Teglia + teglia profonda	L4	15-25		
				140 °C						L2+L5	50-60
	Bignè	1	Statico	190 °C	S	Teglia profonda	L3	25-35			
				170 °C					L2+L5	35-45	
	Yorkshire pudding	1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L3	20-30			
	Meringhe	1	Cottura multilivello	90 °C	S	Teglia profonda	L4	80-100			
	Macaron	1	Statico	150 °C	S	Teglia profonda	L3	15-20			
	Torta di mele	1	Statico	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	70-80			
Assistita con ventola				150 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	50-70			
Tarte tatin	1	Statico	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L4	60-70				
crostate	2	Resistenza Inferiore Ventilata	180 °C	N	Griglia metallica + Tortiera	L3	30-40				
Soufflé al cioccolato	1	Statico	200 °C	S	Vassoio più profondo + stampi	L3	10-15				
Cheesecake	1	Statico	150 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	50-65				
Croissant surgelati	1	Statico	180 °C	S	Teglia profonda	L3	20-25				
			180 °C					Teglia profonda	L2+L5	25-35	
			160 °C								Teglia profonda
Strudel, congelato	1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L3	30-45				



Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min)
Pane e focacce	Pane tostato	1	Supergrill	max.	N	Griglia metallica	L6	8-10
	Focaccia	1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L3	25-35
	Pane, intero	1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L3	30-50
Focacce salate e sformati	Torte salate / Quiche (26 cm Ø)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + stampo per quiche	L1 o L2	30-50
		2	Cottura multilivello	180 °C		Griglia metallica + stampo per quiche	L1+L4	50-70
	Soufflé al formaggio	1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L3	20-30
	Lasagne, fresche	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	30-45
	Lasagne, congelate	1	Statico	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	35-50
	Cannelloni, freschi	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	35-50
	Pasta al forno	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	25-35
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Statico	230 °C	S	Teglia profonda	L2 o L3	15-25
		2	Pizza	230 °C	N	Teglia profonda	L2 o L3	25-35
	Pizza fresca (teglia)	1	Statico	180 °C	S	Teglia + Teglia profonda	L2+L5	30-40
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglia + Teglia profonda	L2+L5	30-40
	Pizza fresca (tonda)	1	Statico	max.	S	Teglia	L2 o L3	8-15%
	Pizza fresca (tonda)	1	Pizza	max.	N	Teglia	L2 o L3	10-25
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglia + Teglia profonda	L2+L5	30-40
Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Pizza	220 °C	S	Griglia metallica	L3	10-15	
	2	Cottura multilivello	200 °C	S	Griglie metalliche	L2+L5	15-20	
	3	Cottura multilivello	180 °C		Griglie metalliche	L2+L4+L6	15-25	
Carne e pollame	Pollo intero arrosto** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia profonda su L1	L3	50-70
		1	Assistita con ventola	200 °C	S	Teglia profonda	L2	45-60
	Cosce di pollo	1	ECO	220 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia profonda su L1	L4	30-50
		1	Assistita con ventola	190 °C	S	Teglia profonda	L3	30-50
	Anatra arrosto**	1	ECO	220 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia profonda su L1	L3	50-70



Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min)
Carne e pollame	Tacchino arrosto**	1	ECO	220 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-70
		1	Assistita con ventola	200 °C	S	Teglia profonda	L2	45-60
	Costolette di maiale (1000-1200g)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-100
	Salsicce**	1	Supergrill	230 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia profonda su L1	L4	30-40
	Arrosto di manzo (500 g)	1	Statico	220 °C	S	Teglia	L3	20-40
	Polpettone (1000-1500 g)	1	Statico	180 °C	S	Teglia	L3	40-50
	Pollo arrosto con patate	1	ECO	220 °C	N	Teglia profonda	L4	55-75
1		Assistita con ventola	200 °C	S	Teglia profonda	L2 o L3	50-60	
Pesce e frutti di mare	Pesce alla griglia	1	Supergrill	220 °C	N	Griglia metallica	L4	15-30
	Bastoncini di pesce congelati	1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L3	20-25
	Filetto di pesce	1	Statico	170 °C	S	Teglia profonda	L3	10-25
	Pesce al forno	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	20-30
Verdure	Gratin di verdure	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	25-35
	Patatine fritte surgelate (300-500 g)	1	Cottura multilivello	200 °C	S	Teglia profonda	L4	25-35
	Gratin di patate	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	25-35
		1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L4	50-60
	Patate arrosto	1	Assistita con ventola	180 °C	S	Teglia profonda	L4	20-30
1		Assistita con ventola	180 °C	S	Teglia profonda	L4	20-30	
Menu completo	Tranci di pollo + torta di mele + pasta al forno	3	Cottura multilivello	180 °C	N	Teglia profonda + (Griglia metallica + tortiera) + (Griglia metallica + pirofila)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

I tempi di cottura possono variare a seconda della ricetta e degli ingredienti del consumatore.

*se è richiesto il preriscaldamento

**Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario.

*** a seconda del modello di forno

i **NOTA:** Per cuocere torte, quiche e altre ricette che richiedono uno stampo o un contenitore su 2 livelli, posizionare in modo sfalsato: la teglia superiore sul lato sinistro e la teglia inferiore sul lato destro.



6. CURA E PULIZIA

6.1. Raccomandazioni generali

La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare la pulizia manuale.

- Dopo ogni utilizzo, pulire il forno per tenerlo sempre perfettamente pulito.
- Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- Per evitare che nel forno si accumuli sporco in eccesso con conseguente emissione di forte odore di fumo, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto alte. È consigliabile aumentare il tempo di cottura e ridurre lievemente la temperatura.
- Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare piatti e stampi da forno resistenti ad altissime temperature.


6.2. Pulizia del forno


6.2.1. Interno del forno: funzioni di pulizia

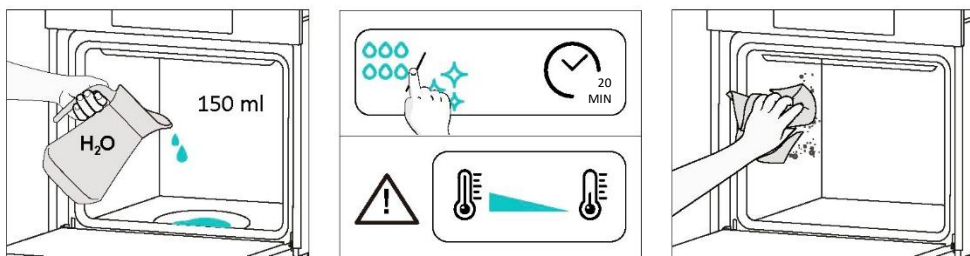
Aquactiva

La funzione di pulizia Aquactiva è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

Come funziona:

1. Versare 150 ml di acqua con una goccia di detersivo liquido per piatti nella goffratura del fondo del forno.
2. Ruotare la manopola delle funzioni su  e la manopola della temperatura su "100 °C". Questa funzione deve essere attiva per 20 minuti.
3. Al termine del processo di pulizia, lasciare raffreddare il forno.
4. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.

 **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile. Passare un panno sul vano cottura e lasciare asciugare completamente per evitare eventuali fenomeni di corrosione.



Pulizia catalitica

I pannelli catalitici rivestono la cavità del forno e garantiscono il lusso di non dover mai fare i conti con un forno sporco. I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.

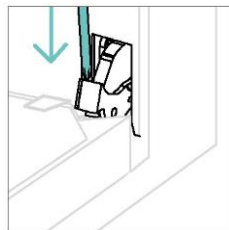
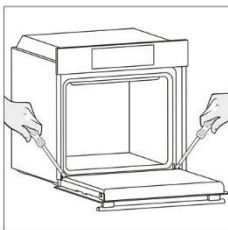
Attraverso una reazione chimica catalitica, i pannelli convertono efficacemente il grasso assorbito in elementi gassosi quando esposti ad alte temperature.

Raccomandazione: Considerare la possibilità di sostituire i pannelli catalitici dopo circa tre anni di utilizzo, soprattutto se si utilizza il forno per due o tre cicli di cottura a settimana. In questo modo è possibile garantire prestazioni e pulizia ottimali.

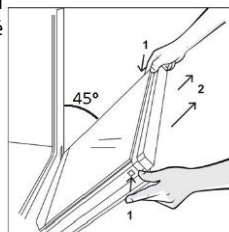


6.2.2. Esterno del forno: smontaggio e pulizia della porta in vetro

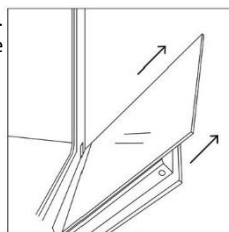
1. Aprire lo sportello a 90°, quindi ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'esterno del forno.



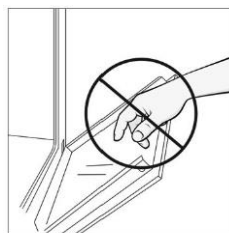
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



3. Rimuovere con molta attenzione il vetro del forno, iniziando da quello interno. Durante la procedura, sorreggere saldamente il vetro con entrambe le mani e posizionarlo su una superficie piana imbottita (ad esempio su un tessuto).



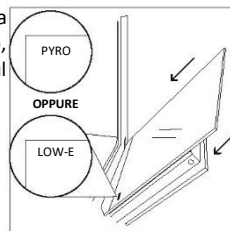
4.  **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



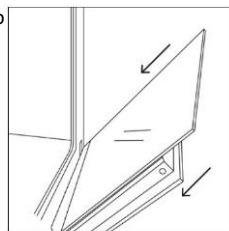
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



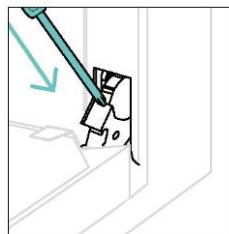
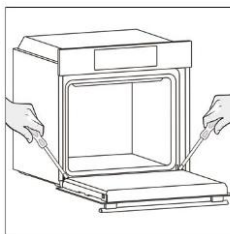
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E/PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.



7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



8. Riportare quindi lo sportello a 90° e ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'interno del forno.



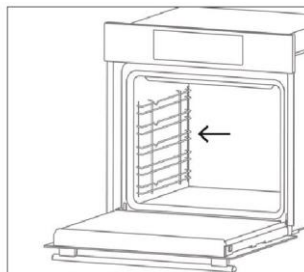
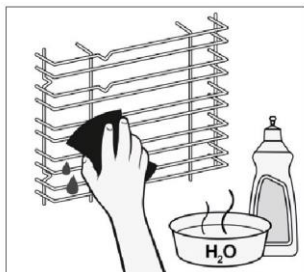
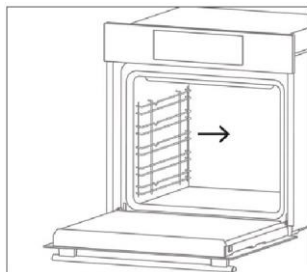
6.3. Pulizia degli accessori

Assicurarsi di pulire accuratamente gli accessori dopo ogni utilizzo e di asciugarli con un asciugamano. In caso di residui persistenti, valutare l'ipotesi di immergere gli accessori in una miscela di acqua e sapone per circa 30 minuti prima di effettuare un secondo lavaggio.

PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI:

- Modello a 6 livelli

1. Rimuovere le griglie laterali tirandole nella direzione delle frecce.
2. Per pulire le griglie laterali, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna bagnata, assicurandosi di asciugarle dopo.
3. Dopo il processo di pulizia, installare le griglie laterali in ordine inverso.



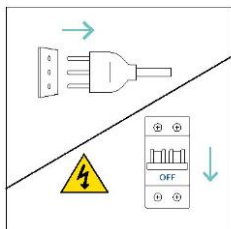
6.4. Manutenzione

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

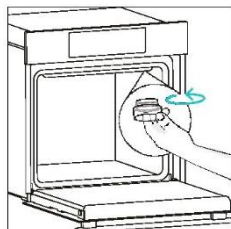
Sostituzione della lampadina in alto:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Smontare il coperchio di vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una lampadina nuova dello stesso tipo.
3. Dopo la sostituzione della lampadina, rimontare il coperchio di vetro.

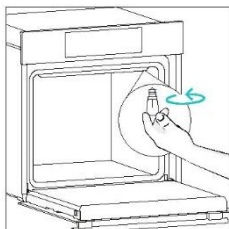
Passo 1



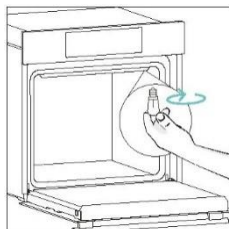
Passo 2



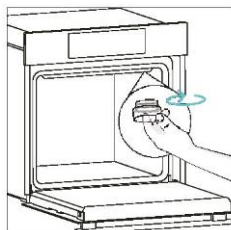
Passo 3



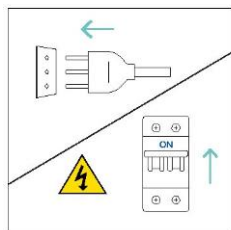
Passo 4



Passo 5



Passo 6



Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

7.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se durante l'utilizzo del forno si verifica un errore, sul display verrà visualizzato il codice "ER" seguito da due cifre, che identificheranno il tipo di errore.

Procedere spegnendo il forno e scollegandolo, attendere qualche minuto, quindi ricollegarlo.

Se l'errore non si ripresenta, è possibile riprendere a utilizzare il forno. In caso contrario, chiamare l'assistenza clienti e comunicare il codice (ERXX) visualizzato sul display.

Errore



Fumo



8.PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

8.1. SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO

Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili.

È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili.



Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

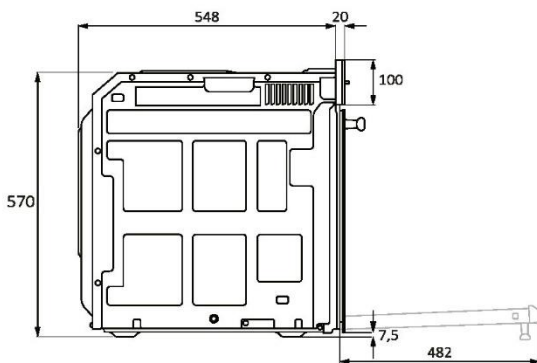
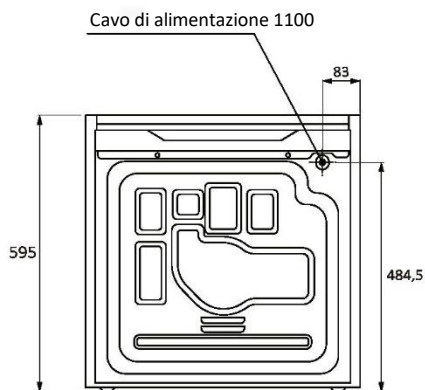
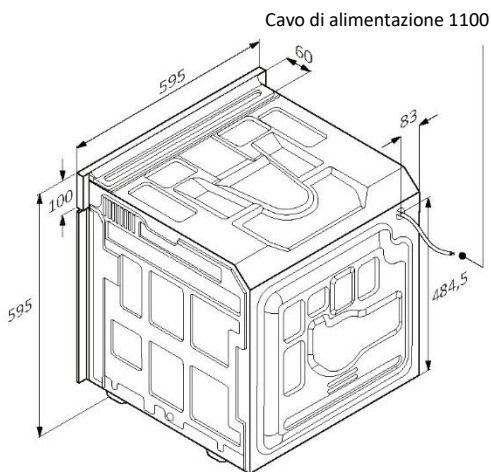
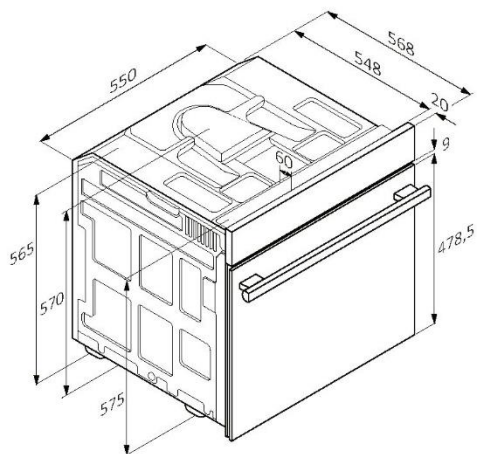
8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e tentare di usarlo sempre pieno.

Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre.

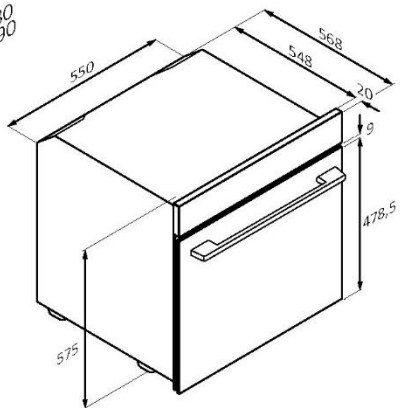
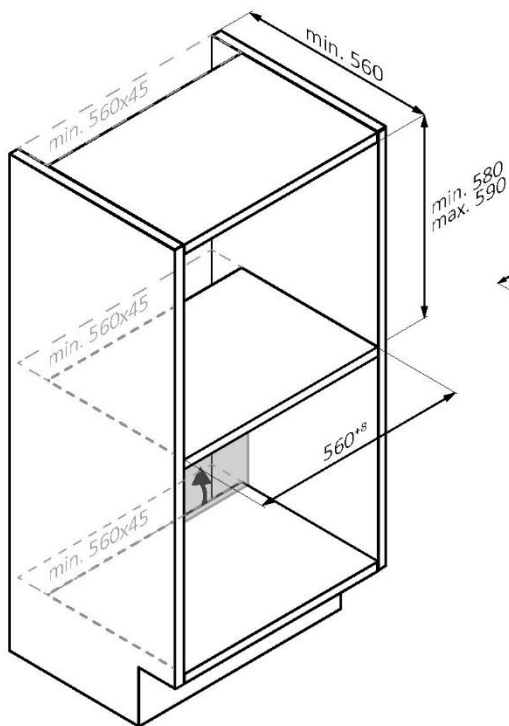
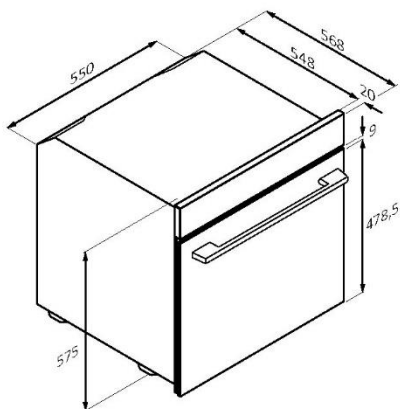
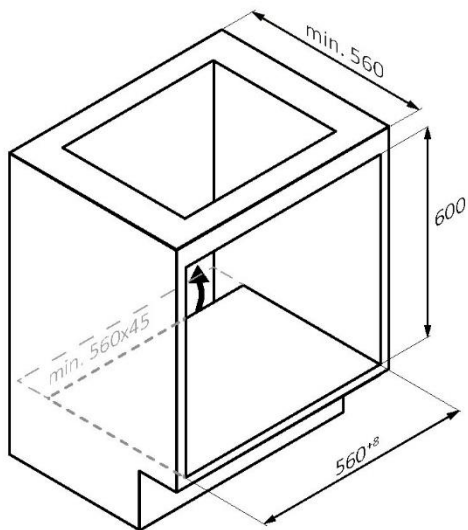
Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità. In caso di contratto dell'utenza elettrica a tariffa oraria, il programma di "cottura ritardata" garantisce un maggior risparmio di energia, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

9. INSTALLAZIONE



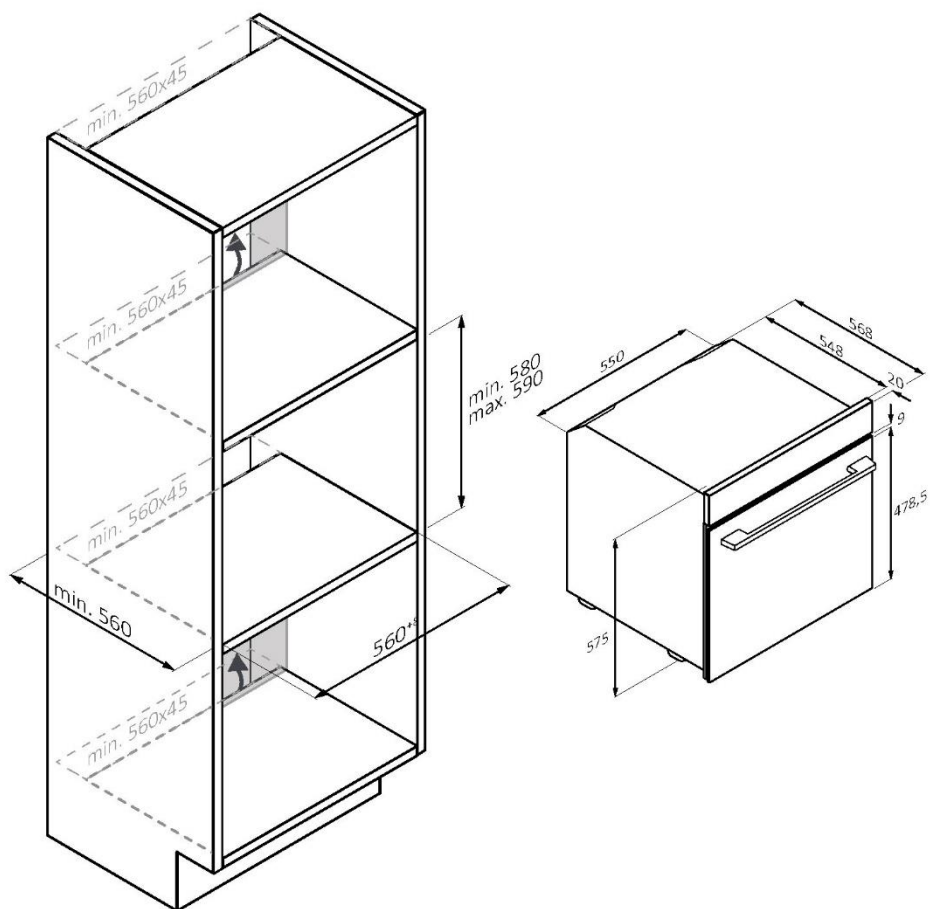
mm





mm

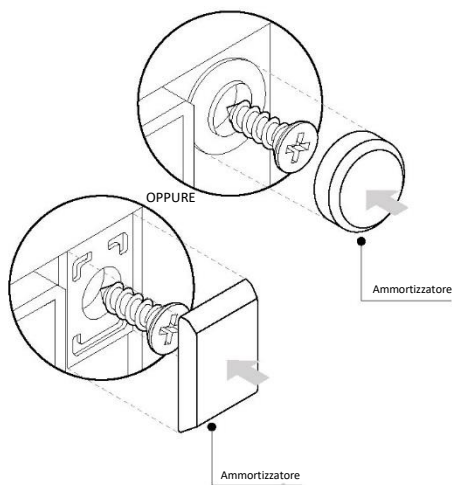
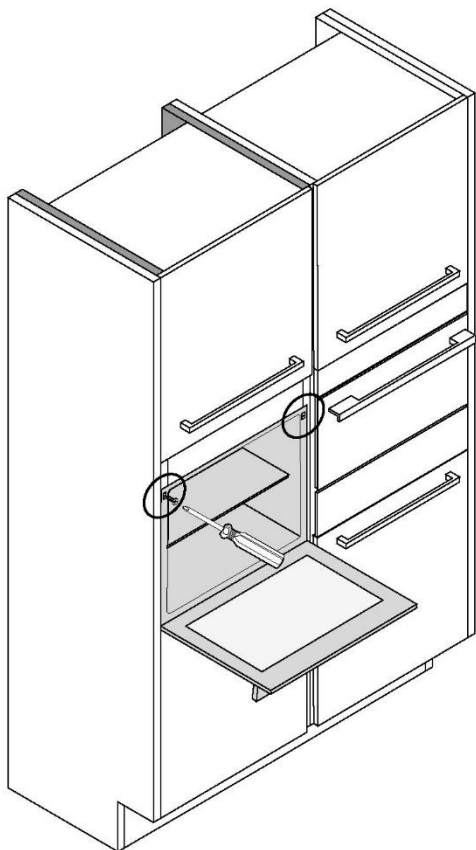




IT Se il mobile è dotato di fondo posteriore, praticare un'apertura per il cavo di alimentazione.

mm






mm



WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und die besten Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte dieses Handbuch, einschließlich der Sicherheitshinweise, sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

Notieren Sie sich vor dem Einbau des Backofens die Seriennummer, die Sie eventuell für Reparaturen benötigen. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden und wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Techniker, bevor Sie es verwenden. Halten Sie die Verpackungsmaterialien von Kindern fern.

 **HINWEIS:** Bitte beachten Sie, dass die Funktionen und das Zubehör des Backofens je nach erworbenem Modell variieren können.

ZUSAMMENFASSUNG

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

- 2.1. Überblick über das produkt
- 2.2. Zubehör
- 2.3. Bedienfeld

3. VOR DEM START

- 3.1. Informationen zum start
- 3.2. Erste verwendung
- 3.3. Erste reinigung

4. BETRIEB DES PRODUKTS

- 4.1. So funktioniert das produkt
- 4.2. Garfunktionen
 - 4.2.1. Standardfunktionen

5. LEITFADEN ZUM GAREN

- 5.1. Allgemeine gartabelle

6. PFLEGE UND REINIGUNG

- 6.1. Allgemeine empfehlungen
- 6.2. Reinigung des backofens
 - 6.2.1. Im inneren des backofens: reinigungsfunktionen
 - 6.2.2. Ausserhalb des backofens: ausbau und reinigung der glastür
- 6.3. Reinigung des zubehörs
- 6.4. Wartung

7. FEHLERBEHEBUNG

8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

9. INSTALLATION

1.SICHERHEITSINFORMATIONEN

ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren.

Verwendung in Übereinstimmung mit dem Verwendungszweck

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

Nutzungsbeschränkungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **⚠️ WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- **⚠️ WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.



INSTALLATIONSHINWEISE

- Der Backofen kann oben in einem Einbauschränk oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden.
Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Stellen Sie die auf den Abbildungen angegebenen Öffnungen je nach Art der Montage her. Den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln befestigen.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekortür einbauen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Während des Einbaus sollte der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.
- Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden.
- Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der die im Installationsland geltenden Gesetze und die Anweisungen des Herstellers kennen und beachten muss.
- Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts immer, dass es nicht beschädigt ist. Wenden Sie sich im Falle eines Problems vor der Installation an den Kundendienst und schließen Sie es nicht an das Stromnetz an.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie während des Einbaus nicht den Griff der Backofentür, um den Backofen anzuheben und zu bewegen.
- Die Einbaumöbel und die angrenzenden Möbel müssen Temperaturen von 95 °C standhalten.
- Es wird empfohlen, bei der Installation Schutzhandschuhe zu tragen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.



- Installieren Sie das Produkt nicht in offenen Räumen, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Höhenlagen unter 2000 m ausgelegt.
- Schutzfolien und Werbeaufkleber auf der Vorderseite des Backofens vor dem ersten Gebrauch entfernen



ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Der Anschluss an die Stromquelle kann über einen Stecker oder über eine feste Verkabelung erfolgen, wobei zwischen dem Gerät und der Stromquelle ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Kontakttrennung, die den Anforderungen der Überspannungskategorie III entspricht, angebracht werden muss, der die maximale Anschlusslast tragen kann und den geltenden Vorschriften entspricht. Bei Unverträglichkeit zwischen Steckdose und Gerätestecker lassen Sie die Steckdose von einem qualifizierten Elektriker durch einen anderen geeigneten Typ ersetzen. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Vorschriften des Landes entsprechen.

Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist.

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- **⚠️ WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Austauschen der Glühbirne sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehöerteile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.



- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
 - Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen;
 - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
 - Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen;
 - Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb das Gerät ausschalten und nicht öffnen.
-  **HINWEIS:** Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss.
- Jede nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparatur, Installation und Wartung kann den Benutzer ernsthaft gefährden.
- Der Hersteller erklärt hiermit, dass er keine Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden übernimmt, die durch eine unsachgemäße Installation, Wartung oder Reparaturen entstehen. Darüber hinaus haftet er nicht für Schäden, die durch das Fehlen oder die Unterbrechung des Erdungssystems (z. B. Stromschlag) verursacht werden.
-  **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Das Haushaltsgerät ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung aktiviert zu werden.

NUTZUNG UND WARTUNG

- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.
- Wenn Sie das Airfry-Blech oder den Gitterrost auf die seitlichen Einschübe legen, achten Sie darauf, dass der kürzere Teil der Seite (zwischen dem Anschlag und dem Ende) zum Inneren des Backofens gerichtet ist. Wenn das Gitter eine dekorative Metallleiste hat, achten Sie darauf, diese an der Außenseite des Ofens zu positionieren, damit das Markenlogo sichtbar und lesbar ist. Für die korrekte Positionierung siehe auch die Abbildung im Abschnitt „Zubehör“ in dieser Bedienungsanleitung.

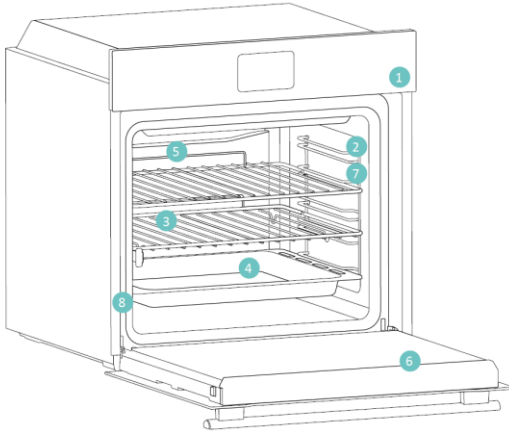


- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Ofentür keine Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- Beim Garen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang. Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15/20 Minuten im Ofen.
- Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.
- **⚠️ WARNUNG:** Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- **⚠️ WARNUNG:** Entfernen Sie niemals die Dichtung der Backofentür.
- **⚠️ VORSICHT:** Füllen Sie während des Garens, oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.
- Waschen Sie alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel.



2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT



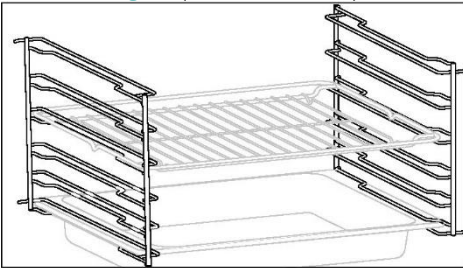
1. Bedienfeld
2. Einschubpositionen (Seitengitter falls enthalten)
3. Metallgitter
4. Ablagefläche
5. Gebläsehaube
6. Backofentür
7. Seitengitter (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. Seriennummer und QR-Code



Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

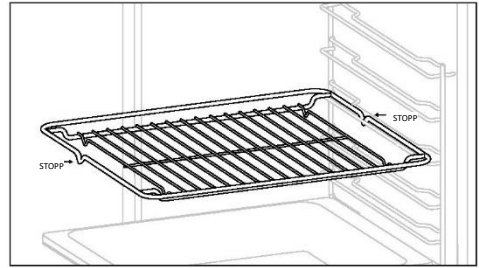
2.2. ZUBEHÖR

Seitliche Drahtgitter (sofern vorhanden*)



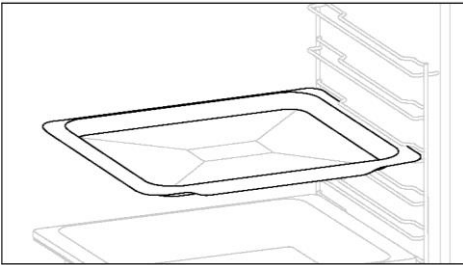
Die seitlichen Einschübe befinden sich auf beiden Seiten des Backraums und dienen zum Einschieben von Backblechen und Gittern während des Garvorgangs.

Metallrost



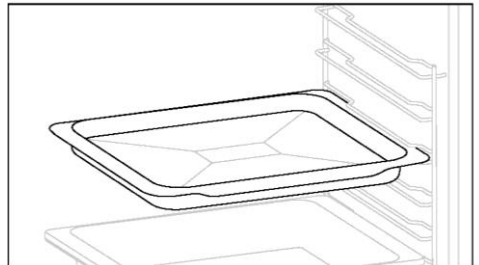
Ein Metallrost in einem Backofen ist ein herausnehmbarer, verstellbarer Einlegeboden, der das Kochgeschirr stützt, für gleichmäßiges Garen sorgt und die Reinigung erleichtert. Er kann verwendet werden, um Teller und Pfannen in verschiedenen Höhen für unterschiedliche Garanforderungen zu halten.

Backblech



Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

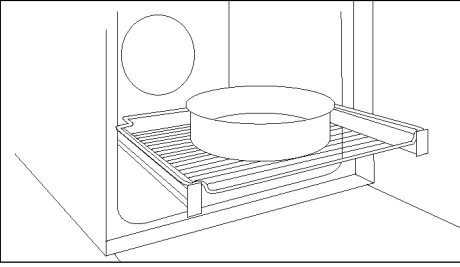
Tieferes Backblech



Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

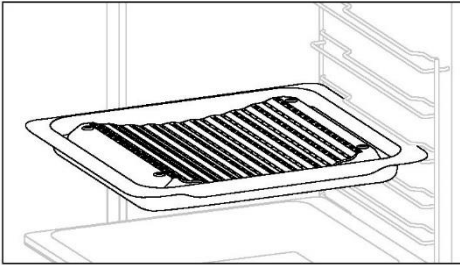


Teleskopschienen



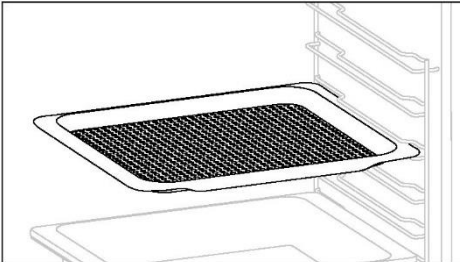
Teleskopische Backofenschienen sind ausziehbare Einlegeböden, die das Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen erleichtern, ohne dass man tief in den heißen Backofen greifen muss. Sie verbessern die Sicherheit und Stabilität und können in verschiedenen Höhenpositionen eingestellt werden.

Duales Blech - DAMPF-Modus (sofern vorhanden*)



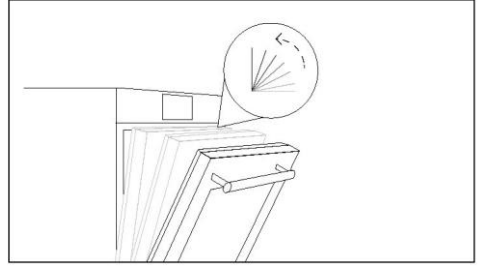
Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder „feuchteres“ Garen erzielt.

Airfry-Blech (sofern vorhanden*)



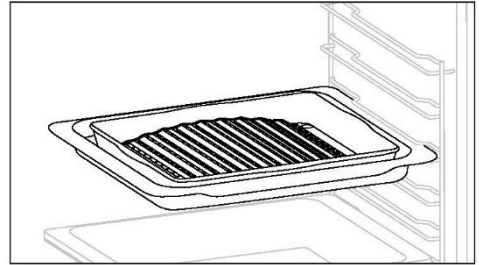
Das Airfry-Blech sorgt dafür, dass die heiße Luft gleichmäßig und dreidimensional auf die Lebensmittel trifft, was eine knusprigere Außenseite gewährleistet, während die Zartheit im Inneren erhalten bleibt. Auf L1 kann optional ein Backblech angebracht werden, um Säfte oder Panade aufzufangen.

Soft Close/Soft Open-Scharniere (sofern vorhanden*)



Die Soft Close- und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen.

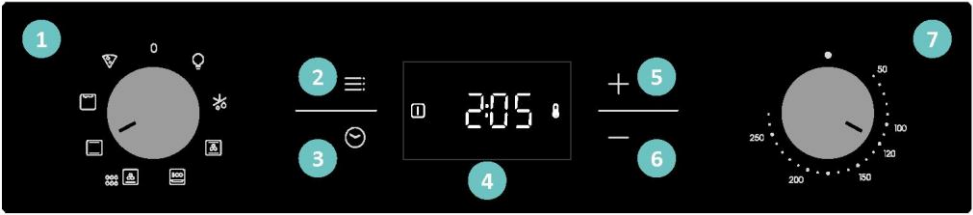
Duales Blech - BBQ-Modus (sofern vorhanden*)



Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220°) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.



2.3. BEDIENFELD






Die Funktionen und die Rangfolge der Funktionen können je nach Modell variieren.

1. Knopf für die Funktionsauswahl
2. Hauptmenü
3. Timer
4. LED-Display
5. Plus-Taste (+)
6. Minus-Taste (-)
7. Knopf für die Temperatursauswahl

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Das Display verfügt über 3 Hauptfunktionen:

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Hauptmenü	Drücken Sie einmal, um die Kindersicherung zu aktivieren, zweimal, um auf die Tageszeit zuzugreifen, dreimal, um die Alarmlautstärke einzustellen, und viermal, um die Helligkeit einzustellen.
	Timer-Menü	Drücken Sie einmal für die Gardauer, zweimal für den Minutenzähler.
	+/-	Drücken Sie diese Tasten, um die Werte zu erhöhen/verringern oder um eine Funktion in den Einstellmodi zu aktivieren/deaktivieren. Halten Sie die Taste + 5 Sekunden lang gedrückt, um die Tageszeit im Display zu aktivieren.

3. VOR DEM START

3.1. INFORMATIONEN ZUM START

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, bemerken Sie vielleicht etwas Rauch. Keine Sorge, warten Sie einfach, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie den Ofen benutzen.

So funktioniert die Beleuchtung

Der Garraum wird von einer oder mehreren Glühbirnen beleuchtet, die in der Regel bei jedem Beginn einer Garfunktion aktiviert werden.

So funktioniert das Kühlgebläse

Das Kühlgebläse hat die Aufgabe, die Wärme abzuführen, den Backofen und seine Umgebung vor Überhitzung zu schützen und die Küchengeräte vor den Auswirkungen der hohen Temperaturen zu bewahren. Es arbeitet während und nach dem Garvorgang in Abhängigkeit von der Innentemperatur des Ofens.

Wenn das Kühlgebläse in Betrieb ist, erzeugt es in der Regel ein leises Brummen oder Schwirren. Möglicherweise bemerken Sie auch einen warmen Luftstrom, der aus dem Spalt zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld austritt.

3.2. ERSTE VERWENDUNG

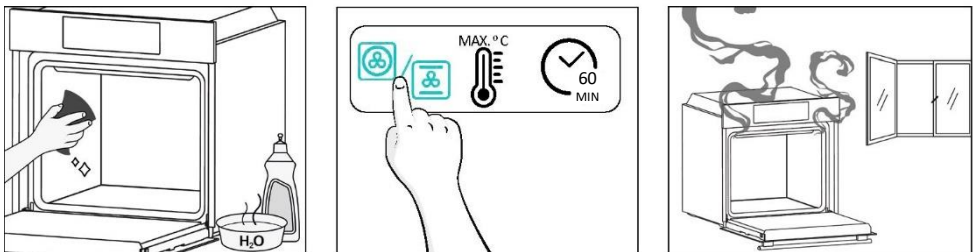
Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss zunächst die Tageszeit eingestellt werden.

STELLEN SIE DIE UHRZEIT EIN: Auf dem Display wird „OFF“ angezeigt. Drücken Sie „+“, um die aktuelle Stunde einzustellen. Warten Sie 5 Sekunden lang auf die Bestätigung.



3.3. ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehörteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa 1 Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

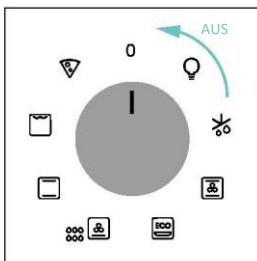
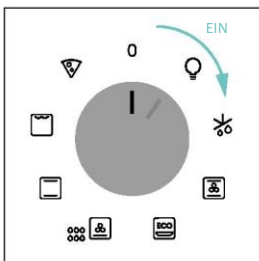


4. BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT

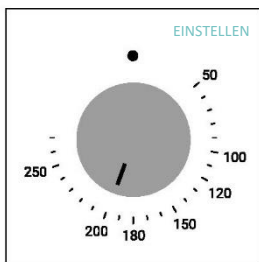
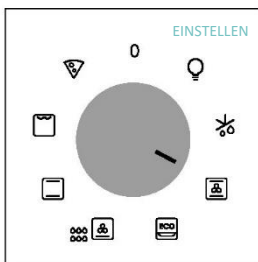
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Um den Backofen einzuschalten, drehen Sie den Funktionsknopf (im Uhrzeigersinn/gegen den Uhrzeigersinn) und wählen Sie ein Programm. Um ihn auszuschalten, stellen Sie den Funktionsknopf auf die Position „0“.



GARPROGRAMM EINSTELLEN



Drehen Sie den Funktionsknopf, um das gewünschte Programm auszuwählen, und drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Temperatur einzustellen.



BETRIEB DES PRODUKTS



HAUPTMENÜ

Rufen Sie das Hauptmenü auf, indem Sie  drücken. Um zu navigieren, tippen Sie auf  so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.

KINDERSICHERUNG

Mit dieser Funktion können Sie den Bildschirm sperren, um eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern.

Um die Bildschirmsperre zu aktivieren, drücken Sie einmal auf „Hauptmenü“ und dann auf „+“, um die Funktion zu bestätigen.

Um die Sperre zu deaktivieren, drücken Sie auf „Hauptmenü“ und dann auf „-“.

Aktivieren






Deaktivieren




UHRZEIT

Ermöglicht die Änderung der Tageszeit.

Drücken Sie , um das Hauptmenü zu öffnen. Tippen Sie auf  so oft (x2) wie nötig, um „Tageszeit“ auszuwählen. Verwenden Sie dann „+/-“, um den Wert einzustellen. Warten Sie 5 Sekunden zur Bestätigung oder drücken Sie einmal das Hauptmenü .





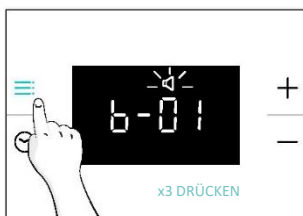
 **HINWEIS:** Der Backofen ist standardmäßig auf den „24h“-Modus eingestellt. Um in den „12h“-Modus zu wechseln, halten Sie die Taste „+“ im Standby-Modus 5 Sekunden lang gedrückt. Wechseln Sie auf die gleiche Weise zurück in den „24h“-Modus.



ALARMLAUTSTÄRKE



Ermöglicht die Änderung der Lautstärke des Warntons.

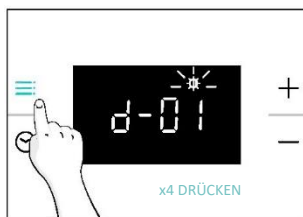
Drücken Sie , um das Hauptmenü zu öffnen. Tippen Sie so oft (x3) wie nötig, um „Alarmlautstärke“ auszuwählen. Auf dem Display wird „b-01“ angezeigt. Die Zahlen stellen die Tonintensität dar, die mit Hilfe von „+/-“ verändert werden kann. Warten Sie 5 Sekunden zur Bestätigung oder drücken Sie einmal auf das Menü .




HELLIGKEIT DES DISPLAYS

Ermöglicht die Änderung der Helligkeit des Backofen-Displays.

Drücken Sie , um das Hauptmenü zu öffnen. Tippen Sie so oft (x4) wie nötig, um „Display-Helligkeit“ auszuwählen. Auf dem Display wird „d-01“ angezeigt. Die Zahlen stehen für die Helligkeitsintensität, die mit Hilfe von „+/-“ geändert werden kann. Warten Sie 5 Sekunden zur Bestätigung oder drücken Sie einmal auf das Menü .




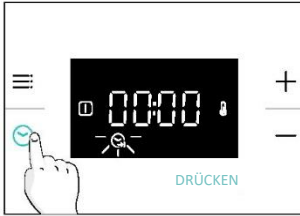
TIMER-MENÜ

Rufen Sie das Timer-Menü auf und drücken Sie hierzu . Um zu navigieren, tippen Sie auf  so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.


GARZEIT

Darüber kann die erforderliche Garzeit für das gewählte Gericht eingestellt werden.


AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Timer-Menü zu öffnen. Verwenden Sie dann „+/-“, um den Wert einzustellen. Warten Sie zur Bestätigung 5 Sekunden oder drücken Sie das „Timer-Menü“.






Der Countdown beginnt, wenn der Timer eingestellt ist. Während der Garphase kann der Wert der Dauer geändert werden, indem der Modus „Gardauer“ geöffnet wird und die Tasten „+/-“ gedrückt werden. Nach Ablauf der Dauer wird auf dem Display „End“ angezeigt.

Um die Kochdauer zu stoppen, halten Sie die Taste Timer  3 Sekunden lang gedrückt oder setzen Sie den Timerwert mit „-“ zurück.

Wenn der Kochvorgang beendet ist:



1. Auf dem Display erscheint „End“: ein Warnton ertönt 30 Sekunden lang, wenn nicht abgebrochen wird.
2. Drücken Sie die Taste „Timer“ , um den Warnton abzustellen. „End“ verschwindet aus dem Display, stattdessen wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

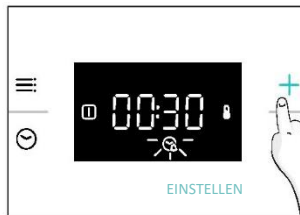
 **WARNUNG:** Der Backofen befindet sich nun im manuellen Modus, die Backofenfunktion und der Thermostat-Kommutator sollten ebenfalls ausgeschaltet sein, anderenfalls heizt der Backofen weiter.

 **HINWEIS:** Wenn Sie eine andere Taste als die Taste Timer  drücken, wird der Warnton stummgeschaltet, die Anzeige „End“ bleibt auf dem Display und der Ofen bleibt außer Betrieb.


MINUTENZÄHLER


Ermöglicht die Verwendung des Backofens als Wecker.

AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Timer-Menü zu öffnen. Tippen Sie  auf so oft (x2) wie nötig, um den „Minutenzähler“ auszuwählen. Verwenden Sie dann „+/-“, um den Wert einzustellen. Warten Sie zur Bestätigung 5 Sekunden oder drücken Sie das „Timer-Menü“.




Wenn der Countdown abgelaufen ist:

1. Das Symbol für den Alarm  blinkt auf dem Display, und es ertönt ein 30 Sekunden lang andauernder Summertone, wenn er nicht gelöscht wird.
2. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton abzustellen. Die aktuelle Tageszeit wird auf dem Display angezeigt. Der Ofen läuft weiter, bis der linke Drehknopf in die Position 0 gedreht wird.


Um den Minutenzähler zu stoppen, halten Sie die Taste Timer  3 Sekunden lang gedrückt oder setzen Sie den Wert mit „-“ zurück.

ANZEIGE DES OFENKOMMUTATORSTATUS

Wahlschalter für die Garfunktion:

Wenn der Wahlschalter für die Garfunktion des Backofens auf eine der Positionen „ON“ gestellt wird, erscheint das Symbol  (Garfunktion EIN) auf dem Display.

Wahlschalter für die Temperatur:

Wenn die Backofentemperatur unter der eingestellten Temperatur liegt, erscheint auf dem Display das Symbol  (Thermostat EIN).

4.2. GARFUNKTIONEN

4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN

i HINWEIS: Bei Funktionen, die ein Vorheizen erfordern, ist darauf zu achten, dass alle Zubehörteile während dieser Phase entfernt werden. Befolgen Sie die Anweisungen in der nachstehenden Tabelle, was das Vorheizen betrifft.

„JA“ bedeutet, dass ein Vorheizen erforderlich ist; „NEIN“ bedeutet, dass ein Vorheizen nicht empfohlen wird und die Speisen bei kaltem Ofen eingeschoben werden müssen.

Symbol	Funktion	Empfohlene Einlegebodenposition	Vorheizen	Empfehlungen
	Auftauen		NEIN	Das Gebläse lässt Luft mit Raumtemperatur um das Gefriergut zirkulieren, so dass es langsam auftaut, ohne dass sich der Proteingehalt des Lebensmittels verändert.
	***Mehrstufig	L3/L4 für einzelne Ebene L2+L5 für doppelte Ebene L2+L4+L6 für die dreifache Ebene	JA	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen.
	***Mit Gebläse	L2/L3/L4	JA	IDEAL FÜR: ganze Hähnchen, Hähnchenteile, Gemüse und Gebäck auf einer Ebene durch die Kombination des Gebläses mit oberen und unteren Heizelementen.
	*ECO	L3/L4	NEIN	IDEAL FÜR: Hähnchenteile, ganze Fleischstücke, Fisch oder Gratin. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig. Diese Funktion ermöglicht es, beim Garen Energie zu sparen und die Speisen feucht und zart zu halten. HINWEIS: Sobald die gewünschte Temperatur eingestellt ist, sollte die Temperatureinstellung in dieser Funktion nicht verringert werden, bis das Vorheizen abgeschlossen ist.
	Unterhitze+Umluft	L3/L4	NEIN	IDEAL FÜR: Torten, Quiches und dünne Pizzen bei Umluft und Unterhitze. Die Funktion hilft, den oberen Teil mit indirekter Strahlungswärme zu garen.
	*Ober-&Unterhitze	L2/L3	JA	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze.
	**Supergrill	L6 für dünne Lebensmittel L4 für dickere Lebensmittel	NEIN	IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot. Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.
	Pizza	L2/L3	JA	IDEAL FÜR: alle Arten von Pizzen mit oder ohne Vorheizen des Ofens.

* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft

** Verwendung bei geschlossener Tür

(***) Je nach Backofenmodell



5.LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T °C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Süße Backwaren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Ober- & Unterhitze Mehrstufig Mit Gebläse	170 °C 155 °C 140 °C	JA	Tieferes Backblech	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Mehrstufig	150 °C		Tiefere Bleche + Backbleche	L2+L5	35-45
		3	Mehrstufig	145 °C		Tiefere Bleche + Backen + Backbleche	L2+L4+L6	40-50
	Biskuitkuchen (26 cm Ø)	1	Ober- & Unterhitze Mehrstufig Mit Gebläse	160 °C 160 °C 150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Mehrstufig	150 °C			Metallroste + Tortenform	L1+L4
	Kekse/ Mürbegebäck	1	Ober- & Unterhitze Mehrstufig Mit Gebläse	150 °C 150 °C 130 °C	JA	Tieferes Backblech	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Mehrstufig	140 °C			Tiefere Bleche + Backbleche	L2+L5
	Kroketten	1	Ober- & Unterhitze	190 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	25-35
		2	Mehrstufig	170 °C		Tieferes Backblech	L2+L5	35-45
	Yorkshire-Pudding	1	Ober- & Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	20-30
	Baiser	1	Mehrstufig	90 °C	JA	Tieferes Backblech	L4	80-100
	Makronen	1	Ober- & Unterhitze	150 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	15-20
	Gedeckter Apfelkuchen	1	Ober- & Unterhitze	170 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	70-80
		1	Mit Gebläse	150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	50-70
	Tarte Tatin	1	Ober- & Unterhitze	170 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L4	60-70
	Torten	2	Unterhitze+Umluft	180 °C	NEIN	Metallrost + Tortenform	L3	30-40
	Schokoladensoufflé	1	Ober- & Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Blech + Form	L3	10-15
	Käsekuchen	1	Ober- & Unterhitze	150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	50-65
	Tiefkühl-Croissants	1	Ober- & Unterhitze	180 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	20-25
		2	Mehrstufig	180 °C		Tieferes Backblech	L2+L5	25-35
3		Mehrstufig	160 °C	Tieferes Backblech		L2+L4+L6	30-40	
Strudel, gefroren	1	Ober- & Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	30-45	



Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T °C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Brote und Fladenbrot	Toastbrot	1	Supergrill	max	NEIN	Metallrost	L6	8-10
	Focaccia	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	25-35
	Brot, ganz	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	30-50
Pikante Pasteten und Aufläufe	Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm Ø)	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + Quicheform	L1 oder L2	30-50
		2	Mehrstufig	180 °C		Metallrost + Quicheform	L1+L4	50-70
	Käsesoufflé	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	20-30
	Lasagne, frisch	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	30-45
	Lasagne, gefroren	1	Ober-&Unterhitze	180 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	35-50
	Cannelloni, frisch	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	35-50
	Gebackene Nudeln	1	ECO	200 °C	NEIN	Metallrost + hitzebeständige Backform	L4	25-35
Pizza	Pizza, frisch (Blech)	1	Ober-&Unterhitze	230 °C	JA	Tieferes Backblech	L2 oder L3	15-25
	Pizza, frisch (Blech)	1	Pizza	230 °C	NEIN	Tieferes Backblech	L2 oder L3	25-35
		2	Mehrstufig	180 °C	JA	Tiefere Bleche + Backbleche	L2+L5	30-40
	Pizza, frisch (rund)	1	Ober-&Unterhitze	max	JA	Backblech	L2 oder L3	8-15
	Pizza, frisch (rund)	1	Pizza	max	NEIN	Backblech	L2 oder L3	10-25
		2	Mehrstufig	180 °C	JA	Tiefere Bleche + Backbleche	L2+L5	30-40
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Pizza	220 °C	JA	Metallrost	L3	10-15
2		Mehrstufig	200 °C	JA	Metallroste	L2+L5	15-20	
3		Mehrstufig	180 °C		Metallroste	L2+L4+L6	15-25	
Fleisch und Geflügel	Gebratenes ganzes Huhn** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	NEIN	Metallrost Tieferes Blech auf L1 positionieren	L3	50-70
		1	Mit Gebläse	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L2	45-60
	Hähnchenschenkel	1	ECO	220 °C	NEIN	Metallrost Tieferes Blech auf L1 positionieren	L4	30-50
		1	Mit Gebläse	190 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	30-50
	Gebratene Ente**	1	ECO	220 °C	NEIN	Metallrost Tieferes Blech auf L1 positionieren	L3	50-70



Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Fleisch und Geflügel	Gebratener Truthahn**	1	ECO	220 °C	NEIN	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-70
		1	Mit Gebläse	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L2	45-60
	Schweinerippchen (1000-1200g)	1	Ober- & Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-100
	Würstchen**	1	Supergrill	230 °C	NEIN	Metallrost Tieferes Blech auf L1 positionieren	L4	30-40
	Rinderbraten (500g)	1	Ober- & Unterhitze	220 °C	JA	Backblech	L3	20-40
	Hackbraten (1000-1500g)	1	Ober- & Unterhitze	180 °C	JA	Backblech	L3	40-50
	Gebratenes Huhn mit Kartoffeln	1	ECO	220 °C	NEIN	Tieferes Backblech	L4	55-75
		1	Mit Gebläse	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L2 oder L3	50-60
Fisch und Meeresfrüchte	Gegrillte Meeresfrüchte	1	Supergrill	220 °C	NEIN	Metallrost	L4	15-30
	Gefrorene Fischstäbchen	1	Ober- & Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	20-25
	Fischfilet	1	Ober- & Unterhitze	170 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	10-25
	Gebackener Fisch	1	ECO	200 °C	NEIN	Metallrost Backblech auf L1	L4	20-30
Gemüse	Gemüsegratin	1	ECO	200 °C	NEIN	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	25-35
	Gefrorene Pommes frites (300-500g)	1	Mehrstufig	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L4	25-35
	Kartoffelgratin	1	ECO	200 °C	NEIN	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	25-35
	Röstkartoffeln	1	Ober- & Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L4	50-60
		1	Mit Gebläse	180 °C	JA	Tieferes Backblech	L4	20-30
Vollständiges Menü	Hähnchenstücke + Apfelkuchen + gebackene Nudeln	3	Mehrstufig	180 °C	NEIN	Tieferes Blech + (Metallrost + Kuchenform) + (Metallrost + Auflaufform)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Die Garzeiten können je nach Rezept und Zutaten des Verbrauchers variieren.

* Wenn Vorheizen erforderlich ist

** Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig.

*** Hängt vom Ofenmodell ab

i HINWEIS: Zum Backen von Kuchen, Quiches und anderen Rezepten, die eine Form oder einen Behälter auf 2 Ebenen erfordern, positionieren Sie die Bleche versetzt: das obere Blech auf der linken Seite und das untere Blech auf der rechten Seite.



6. PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden. Den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen lassen.

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


6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS


6.2.1. IM INNEREN DES BACKOFENS: Reinigungsfunktionen

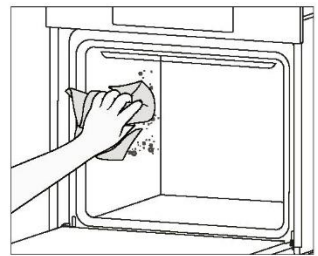
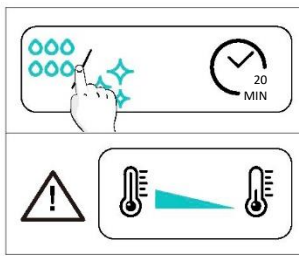
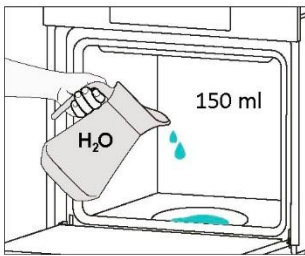
Aquaactiva

Die Aquaactiva-Funktion wurde entwickelt, um leichte Verschmutzungen mühelos zu beseitigen und eine schnelle und umweltfreundliche Lösung für die Reinigung Ihres Backraums mit der Kraft des Dampfes zu bieten.

So funktioniert es:

1. Gießen Sie 150 ml Wasser mit einem Tropfen Geschirrspülmittel in die untere Vertiefung des Backofens.
2. Drehen Sie den Funktionsknopf auf  und den Temperaturknopf auf „100 °C“. Lassen Sie die Funktion 20 Minuten lang laufen.
3. Lassen Sie den Backofen am Ende des Reinigungsvorgangs abkühlen.
4. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.

 **WARNUNG:** Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist. Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Verwenden Sie destilliertes Wasser oder Trinkwasser. Wischen Sie den Garraum ab und lassen Sie ihn vollständig trocknen, um eine mögliche Korrosion zu vermeiden.



Katalytische Reinigung

Die katalytischen Platten kleiden den Garraum aus und sorgen dafür, dass Sie nie Probleme mit einem schmutzigen Backofen haben.

Die Paneele sind mit einer speziellen Emaille beschichtet, die eine mikroporöse Struktur aufweist, die in der Lage ist, Fettspritzer zu absorbieren.

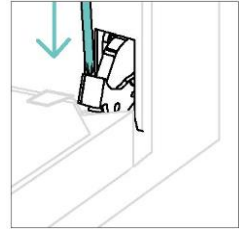
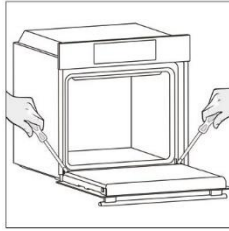
Durch eine katalytische chemische Reaktion wandeln sie das absorbierte Fett effizient in gasförmige Elemente um, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt werden.

Empfehlung: Ziehen Sie in Erwägung, die katalytischen Platten nach etwa drei Jahren Gebrauch auszutauschen, vor allem, wenn Sie Ihren Ofen für zwei bis drei Garvorgänge pro Woche verwenden. Dies gewährleistet optimale Leistung und Sauberkeit.

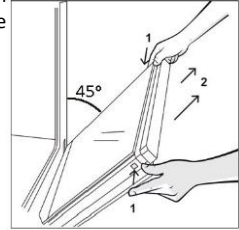


6.2.2. AUSSERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

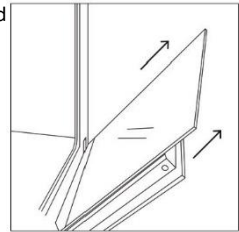
1. Öffnen Sie die Tür um 90° und drehen Sie die Verriegelungslaschen der Scharniere vom Backofen weg nach außen.




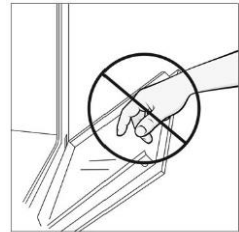
2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Knöpfe an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.



3. Halten Sie die die Glastür während des Vorgangs mit beiden Händen fest und legen Sie sie auf eine gepolsterte, flache Unterlage (z. B. auf ein Stück Stoff).



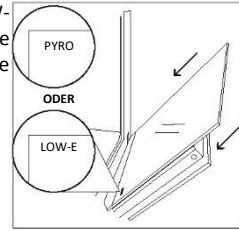
4.  **WARNUNG:** Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.



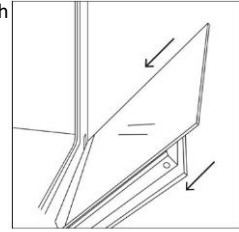
5. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.



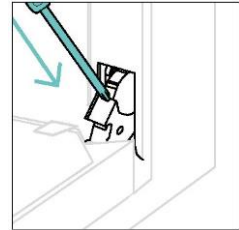
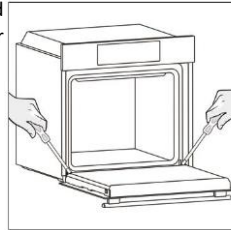
6. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das „LOW-E/PYRO“-Etikett gut lesbar und auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür.



7. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.



8. Stellen Sie dann die Tür wieder auf 90° und drehen Sie die Verriegelungslaschen der Scharniere nach innen in das Innere des Ofens.



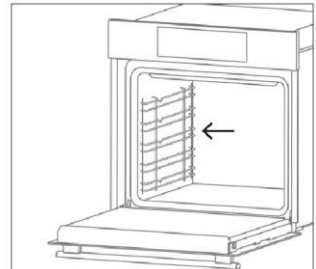
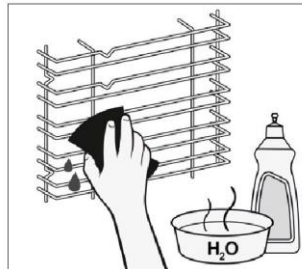
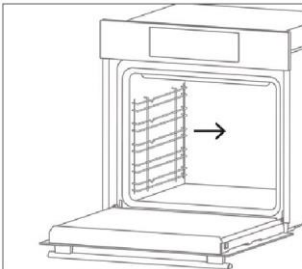
6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und mit einem Handtuch abtrocknen. Bei hartnäckigen Rückständen sollten Sie das Zubehör etwa 30 Minuten lang in einer Mischung aus Wasser und Seife einweichen, bevor Sie es ein zweites Mal abwaschen.

REINIGUNG DER SEITLICHEN EINSCHÜBE:

- Modell mit 6 Ebenen

1. Entfernen Sie die seitlichen Einschübe, indem Sie sie in Richtung der Pfeile ziehen.
2. Reinigen Sie die seitlichen Einschübe entweder in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie sie anschließend abtrocknen.
3. Bauen Sie die seitlichen Einschübe nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.



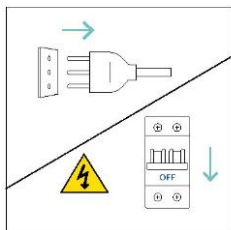
6.4. WARTUNG

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

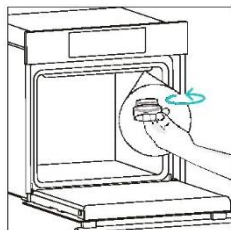
Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne herausschrauben und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
3. Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.

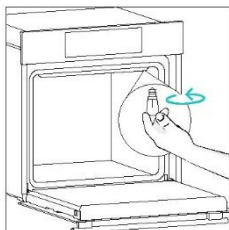
Schritt 1



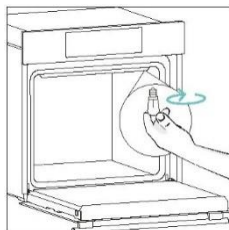
Schritt 2



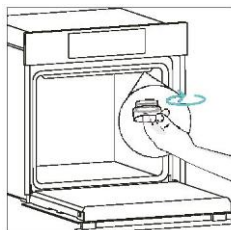
Schritt 3



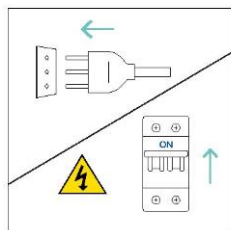
Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6



Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

7.FEHLERBEHEBUNG

Wenn während des Betriebs des Ofens ein Fehler auftritt, erscheint auf dem Display der Code „ER“, gefolgt von zwei Ziffern, die den Fehler identifizieren.

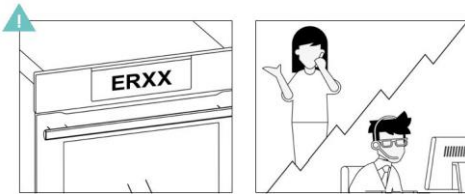
Schalten Sie den Backofen aus und ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie einige Minuten und schließen Sie ihn dann wieder an.

Sobald der Fehler verschwindet, können Sie den Backofen wieder benutzen. Sollte dies nicht der Fall sein, rufen Sie bitte den Kundendienst an und teilen Sie den Code (ERXX) mit, der auf dem Display angezeigt wird.

Fehler



Rauch



8.UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

8.1. ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente.

Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln.

Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.



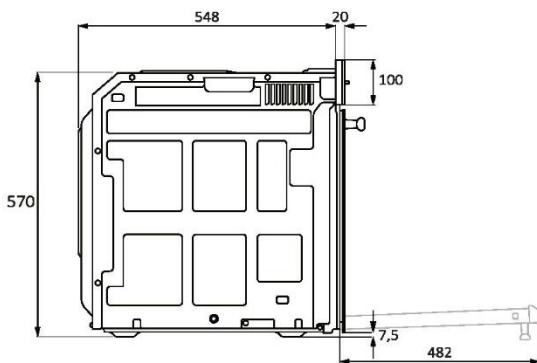
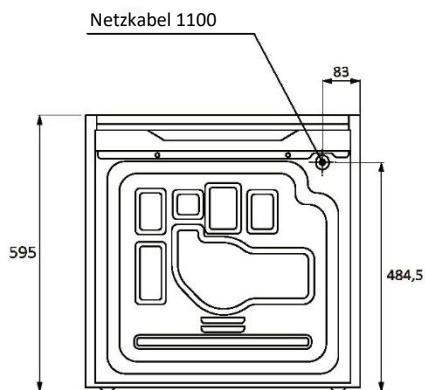
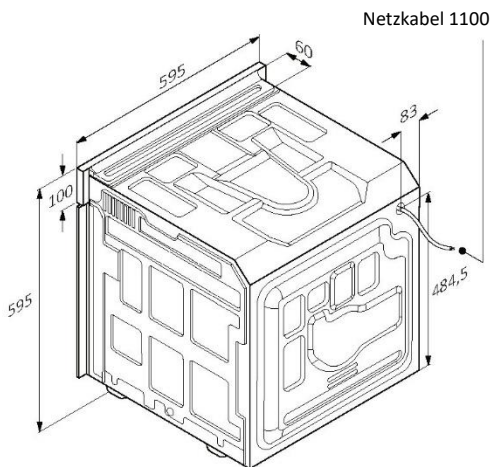
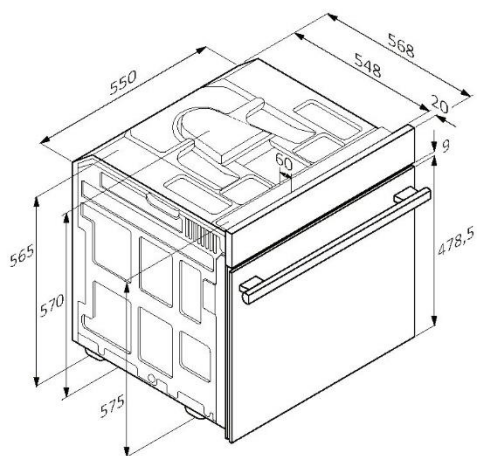
8.2. MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen.

Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht. Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen.

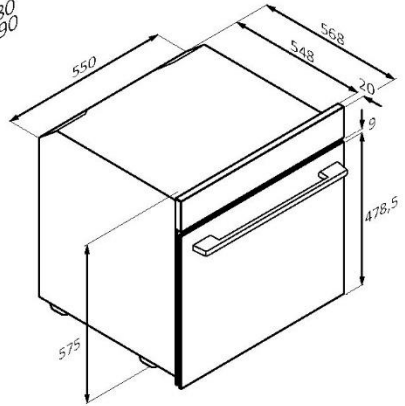
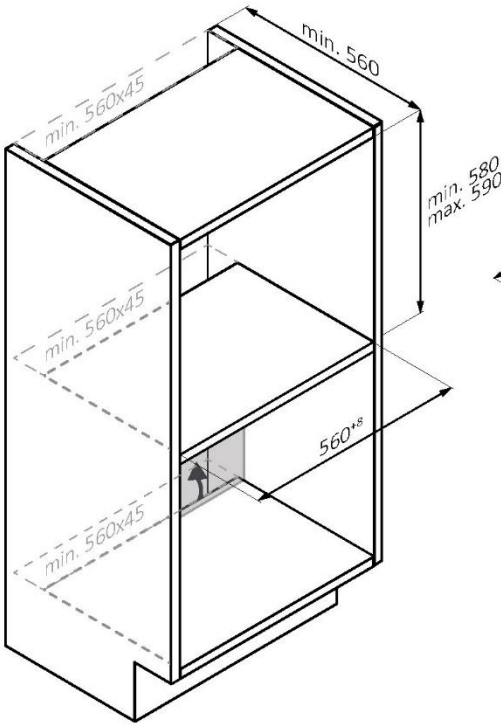
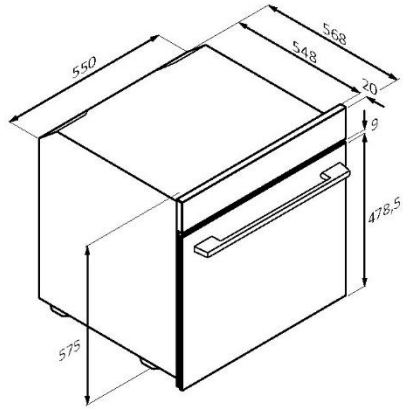
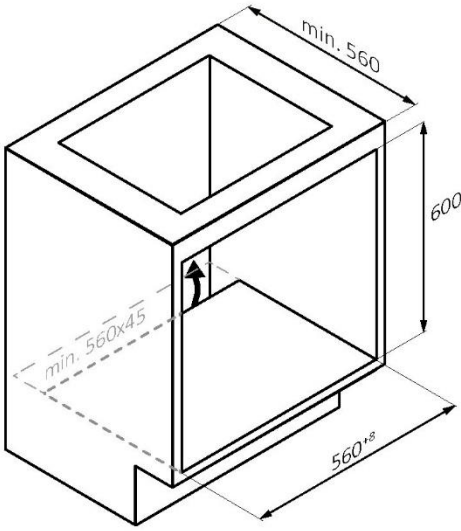
Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

9.INSTALLATION



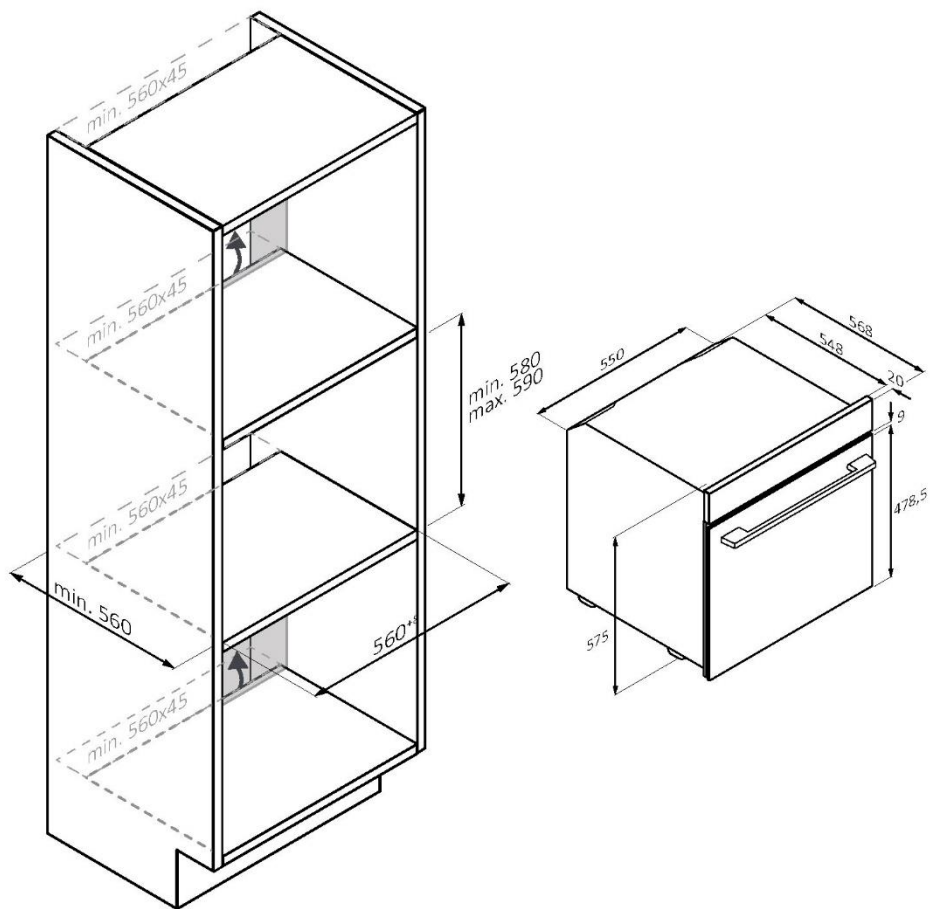
mm





mm

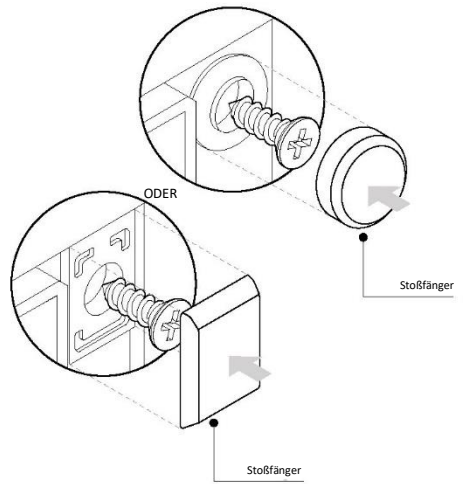
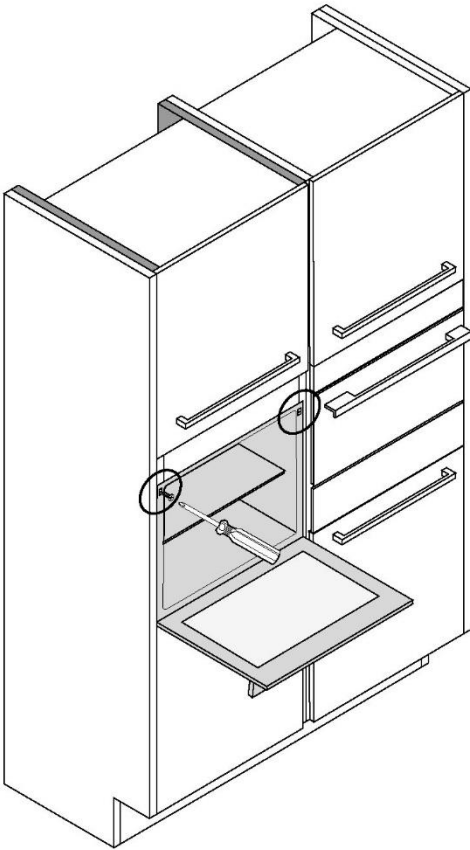




DE Wenn der Einbauschrank an die Rückseite des Geräts stößt, machen Sie einen Ausschnitt für das Stromkabel.

mm






mm



BIENVENIDO/A

Gracias por elegir nuestro producto. Para garantizar su seguridad y obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual, incluidas las instrucciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas.

Antes de instalar el horno, anote el número de serie, ya que podría necesitarlo para realizar reparaciones. Compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte y consulte a un técnico si no está seguro antes de utilizarlo. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

 **NOTA:** Tenga en cuenta que las características y accesorios del horno pueden variar en función del modelo adquirido.

ÍNDICE

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- 2.1. Descripción general del producto
- 2.2. Accesorios
- 2.3. Panel de control

3. ANTES DE EMPEZAR

- 3.1. Información para empezar
- 3.2. Primer uso
- 3.3. Limpieza preliminar

4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

- 4.1. Cómo funciona este producto
- 4.2. Funciones de cocción
 - 4.2.1. Funciones estándar

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

- 5.1. Tabla de cocción general

6. CUIDADO Y LIMPIEZA

- 6.1. Recomendaciones generales
- 6.2. Limpieza del horno
 - 6.2.1. Interior del horno: funciones de limpieza
 - 6.2.2. Exterior del horno: retirada y limpieza de la puerta de cristal
- 6.3. Limpieza de accesorios
- 6.4. Mantenimiento

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

9. INSTALACIÓN

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS GENERALES

- No utilice un limpiador a vapor para realizar las operaciones de limpieza.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Procure no tocar la resistencia interna del horno.

Utilización conforme al uso previsto

- Utilice el horno únicamente para el fin para el que fue diseñado, es decir, solo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, como fuente de calor) se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso incorrecto, inadecuado o irracional del horno.

Limitaciones de uso

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Este electrodoméstico no está pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sea bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones precisas respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad. En presencia de niños, vigile el aparato para evitar que los niños jueguen con él.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.



ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera.
Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en las ilustraciones según el tipo de accesorio. Fije siempre el horno a los muebles con los tornillos suministrados con el aparato.
- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- Durante la instalación, el horno debe desconectarse de la red eléctrica.
- Si se requiere la asistencia del fabricante para corregir fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no estará cubierta por la garantía. Se deben seguir las instrucciones de instalación para personal profesionalmente cualificado.
- Una instalación incorrecta puede causar daños o lesiones a personas, animales o pertenencias. El fabricante no se hace responsable de tales daños o lesiones.
- La instalación debe ser realizada por un técnico cualificado que debe conocer y respetar la legislación vigente en el país de instalación y las instrucciones del fabricante.
- Después de desembalar el aparato, compruebe siempre que no esté dañado; en caso de problemas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de instalarlo y no lo conecte a la red eléctrica.
- Retire el material de embalaje antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Durante la instalación, no utilice el asa de la puerta del horno para levantar y mover el horno.
- El mobiliario de la instalación y los adyacentes deben soportar temperaturas de 95 °C.
- Se recomienda utilizar guantes de protección durante la instalación para evitar lesiones por corte.
- No instale el producto en ambientes abiertos expuestos a agentes atmosféricos.



- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud inferior a 2000 m.
- Retirar las películas protectoras y los adhesivos publicitarios de la superficie frontal del horno antes de utilizarlo por primera vez.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. La conexión a la fuente de alimentación se puede realizar mediante enchufe o mediante cableado fijo colocando un disyuntor omnipolar, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:



- No tire del cable de alimentación para desconectar este electrodoméstico de la fuente de alimentación.
 - No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
 - En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.
 - En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el aparato y no lo manipule.
- **📘 NOTA:** Dado que el horno podría requerir mantenimiento, es aconsejable tener disponible otra toma de corriente de pared para que el horno pueda conectarse a esta si se retira del espacio donde está instalado.
 - Cualquier reparación, instalación y mantenimiento no realizados correctamente pueden poner en grave peligro al usuario.
 - La empresa fabricante declara que no asume ninguna responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos. Además, no se hace responsable de los daños causados por la ausencia o interrupción del sistema de puesta a tierra (por ejemplo, descargas eléctricas).
 - **⚠️ PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
 - El aparato no está diseñado para ser activado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

USO Y MANTENIMIENTO

- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.
- Cuando coloque la bandeja Airfry o la rejilla en los estantes laterales, asegúrese de que la sección más corta del lateral (entre el tope y la extremidad) esté orientada hacia el interior del horno. Si la rejilla tiene una barra metálica decorativa, preste atención a colocarla en el exterior del horno para que el logotipo de la marca sea visible y legible. Para colocarla correctamente, consulte también la imagen de la sección Accesorios de este manual de usuario.

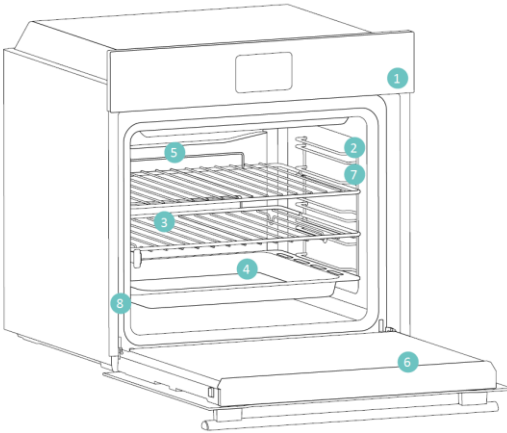


- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar los cristales de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- **⚠ ADVERTENCIA:** No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Nunca retire la junta de la puerta del horno.
- **⚠ PRECAUCIÓN:** No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.
- Lave todos los accesorios antes de usarlos por primera vez con una solución de agua caliente y detergente líquido.



2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



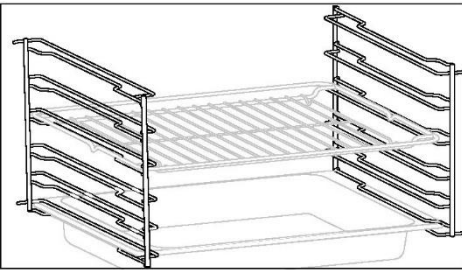
1. Panel de control
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejillas metálicas
4. Bandeja
5. Cubierta del ventilador
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. Número de serie y código QR



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

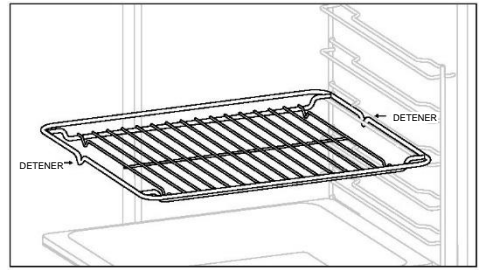
2.2. ACCESORIOS

Rejillas laterales (solo si están presentes*)



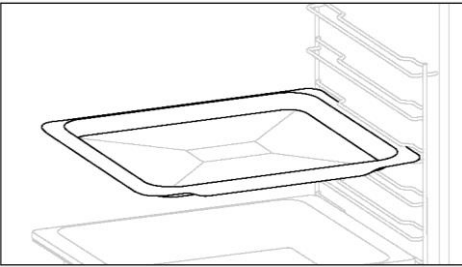
Situadas a ambos lados de la cavidad del horno, las rejillas laterales están diseñadas para colocar la bandeja de horno y las rejillas durante la cocción.

Rejilla metálica



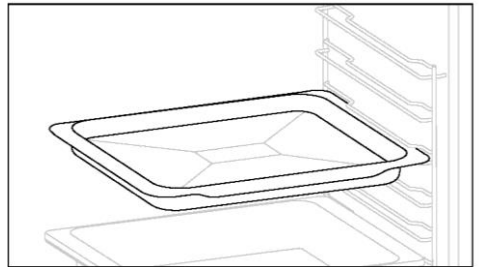
La rejilla metálica de un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve de apoyo a los utensilios de cocina, garantiza una cocción uniforme y facilita la limpieza. Puede utilizarse para sostener platos y utensilios de cocción a diferentes alturas para diversas necesidades culinarias.

Bandeja de horneado



Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

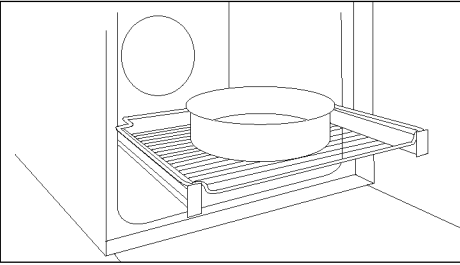
Bandeja profunda



La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

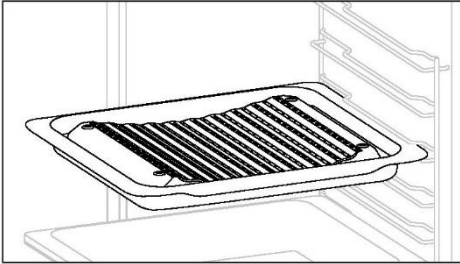


Guías telescópicas



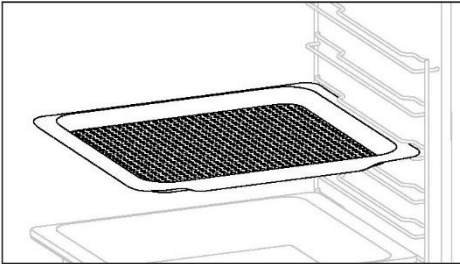
Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

Doble bandeja - Modo vapor (solo si está presente*)



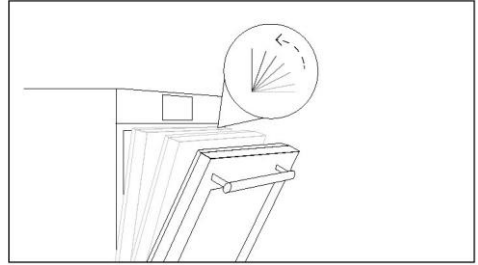
Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

Bandeja Airfry (solo si está presente*)



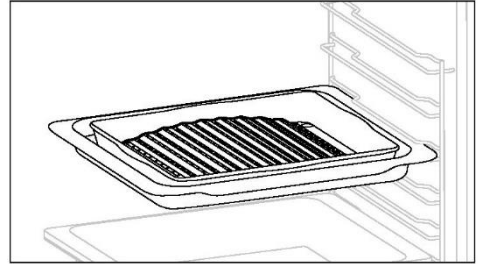
La bandeja Airfry garantiza que el aire caliente llegue a los alimentos de forma uniforme y tridimensional, lo que da como resultado un exterior más crujiente a la vez que se mantiene la ternura en el interior. Opcionalmente, se puede colocar una bandeja de horno en L1 para recoger los jugos o empanados.

Bisagras de cierre suave/apertura suave (solo si están presentes*)



Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

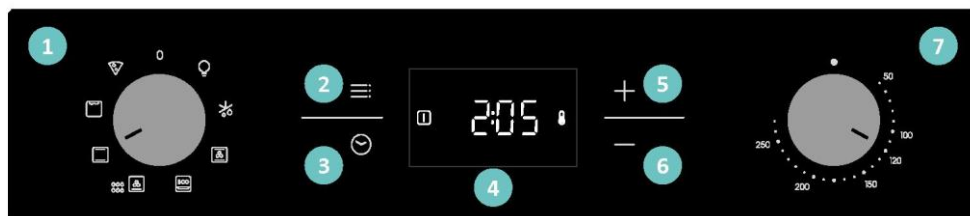
Doble bandeja - Modo barbacoa (solo si está presente*)



La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.



2.3. PANEL DE CONTROL






Las funciones y la clasificación de las funciones pueden modificarse según el modelo.

1. Selector de funciones
2. Menú principal
3. Temporizador
4. Pantalla LED
5. Botón más (+)
6. Botón menos (-)
7. Selector de temperatura

FUNCIONES PRINCIPALES

La pantalla tiene 3 funciones principales:

Símbolo	Función	Descripción
	Menú principal	Pulse una vez para activar el bloqueo para niños, dos veces para acceder a la hora del día, tres veces para el volumen de la alarma y cuatro veces para el modo de ajuste del brillo.
	Menú Temporizador	Pulse una vez para la duración de la cocción y dos veces para el minutero.
	+/-	Pulse estos botones para aumentar/disminuir los valores o para activar/desactivar una función en los modos de ajuste. Mantenga pulsado + durante 5 segundos para activar la hora del día en la pantalla.



3. ANTES DE EMPEZAR

3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

Cuando encienda el horno por primera vez, es posible que note algo de humo. No se preocupe, espere a que salga el humo antes de utilizar el horno.

Cómo funciona la iluminación

La cavidad del horno está iluminada por una o varias bombillas, que suelen activarse cada vez que se inicia una función de cocción.

Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se encarga de disipar el calor, evitando que el horno y su entorno se calienten demasiado, así como de proteger los aparatos de cocina de los efectos de las altas temperaturas. Funciona durante y después del ciclo de cocción en función de la temperatura interna del horno.

Cuando el ventilador de refrigeración está en funcionamiento, suele emitir un suave zumbido. Usted también puede notar una corriente de aire caliente que emana del hueco entre la puerta del horno y el panel de control.

3.2. PRIMER USO

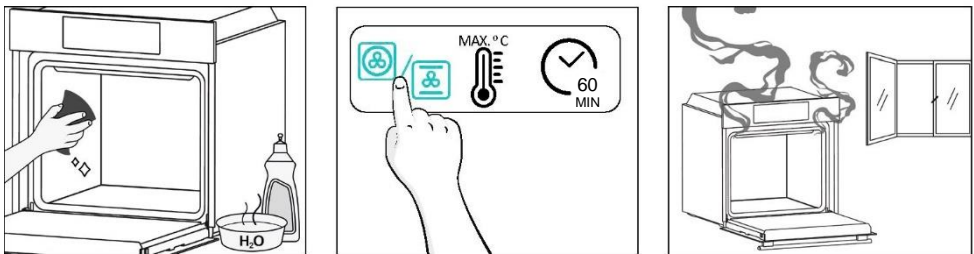
Cuando el aparato se enciende por primera vez, el primer paso es ajustar la hora del día.

AJUSTE DE LA HORA: La pantalla mostrará "OFF". Pulse "+" para ajustar la hora actual. Espere 5 segundos para la confirmación.



3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

Limpie el horno antes de usarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave humedecido. Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con una solución de agua caliente y detergente lavavajillas. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido aproximadamente durante una hora para eliminar todos los olores que puede haber presentes en los hornos nuevos.



ANTES DE EMPEZAR

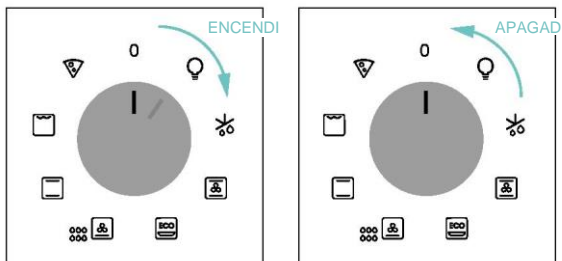


4.FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

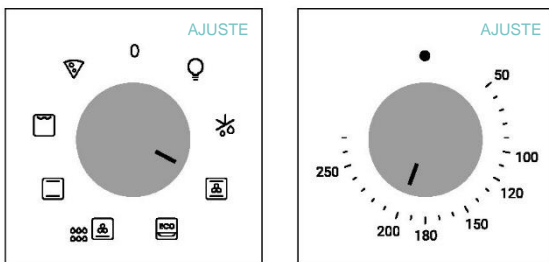
ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Para encender el horno, gire el selector de funciones (sentido horario/antihorario) y seleccione un programa. Para apagarlo, coloque el selector de funciones en la posición "0".



ESTABLECER EL PROGRAMA DE COCCIÓN

Gire el selector de funciones para seleccionar el programa deseado y gire el selector de temperatura para ajustar la temperatura.



FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO



MENÚ PRINCIPAL

Acceda al menú principal pulsando . Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:

BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores.

Para activar el bloqueo de pantalla, pulse "Menú principal" una vez y, a continuación, pulse "+" para confirmar la función.

Para desactivar el bloqueo, pulse "Menú principal" y, a continuación, "-".

Activar



Desactivar



CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Permite cambiar la hora del día.

Pulse para entrar en el menú principal. Pulse tantas veces (x2) como sea necesario para seleccionar "Hora del día". A continuación, utilice "+/-" para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse una vez el Menú principal .





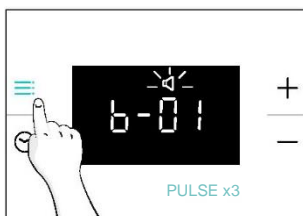
NOTA: el horno está configurado por defecto en modo "24h". Para pasar al modo "12h", mantenga pulsado "+" durante 5 segundos en espera. Haga lo mismo para volver al modo "24h".



VOLUMEN DE LA ALARMA



Permite cambiar el volumen del tono de aviso.

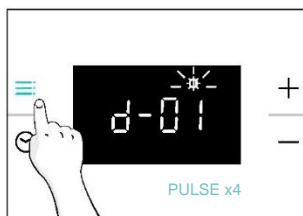
Pulse  para entrar en el menú principal. Pulse tantas veces (x3) como sea necesario para seleccionar "Volumen de alarma". En la pantalla aparecerá "b-01". Los números representan el nivel de intensidad sonora, editable mediante "+/-". Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el menú  una vez.





BRILLO DE LA PANTALLA

Permite cambiar el brillo del tono de la pantalla del horno.

Pulse  para entrar en el menú principal. Pulse tantas veces (x4) como sea necesario para seleccionar "Brillo de la pantalla". En la pantalla aparecerá "d-01". Los números representan el nivel de intensidad del brillo, editable mediante "+/-". Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el menú  una vez.




MENÚ TEMPORIZADOR

Acceda al menú Temporizador pulsando . Para navegar por él, pulse  tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:


DURACIÓN DE LA COCCIÓN

Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida.


ACTIVACIÓN: pulse  para entrar en el menú Temporizador. A continuación, utilice "+/-" para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el "Menú Temporizador".






La cuenta atrás comienza cuando se activa el temporizador. Durante la fase de cocción es posible cambiar el valor de duración entrando en el modo "Duración de la cocción" y utilizando "+/-". Una vez transcurrida la duración, la pantalla mostrará "Fin".

Para detener la duración de la cocción, mantenga pulsado el botón Temporizador  durante 3 segundos o restablezca el valor del temporizador utilizando "-".

Cuando termine la cocción:

1. "Fin" aparece en la pantalla, se producirá un tono de aviso durante 30 seg. si no se cancela.
2. Pulse el botón "Temporizador"  para cancelar el tono de aviso. "Fin" desaparecerá de la pantalla y en su lugar se mostrará la hora actual del día.



 **ADVERTENCIA:** El horno está ahora en modo manual, la función del horno y el conmutador del termostato deben estar apagados también, si no, el horno seguirá calentando.

 **NOTA:** El tono de aviso se silenciará al pulsar cualquier botón que no sea el botón Temporizador , permaneciendo "Fin" en la pantalla y el horno inoperativo.




MINUTERO


Permite utilizar el horno como alarma.

ACTIVACIÓN: pulse  para entrar en el menú Temporizador. Pulse  tantas veces (x2) como sea necesario para seleccionar la función "Minutero". A continuación, utilice "+/-" para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el "Menú Temporizador".




Cuando finalice la cuenta atrás:

1. El icono Alarma  parpadea en la pantalla y se emite un tono de alarma durante 30 segundos si no se cancela.
2. Pulse cualquier tecla para cancelar el tono de alarma. En la pantalla aparecerá la hora actual. El horno seguirá funcionando hasta que el selector izquierdo se gire a la posición 0.


Para detener el Minutero, mantenga pulsado el botón  durante 3 segundos o restablezca el valor con "-".

INDICACIÓN DEL ESTADO DEL CONMUTADOR DEL HORNO

Selector de la función de cocción:

Cuando el selector de la función de cocción del horno se gira a cualquiera de las posiciones "ON", el icono  (Función de cocción activada) aparece en la pantalla.

Selector de temperatura:

Siempre que la temperatura del horno sea inferior a la temperatura ajustada, aparecerá en la pantalla el icono  (Termostato activado).











4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

i NOTA: para las funciones que requieren precalentamiento, asegúrese de retirar todos los accesorios durante esta fase. Siga las instrucciones de la tabla siguiente en lo que se refiere al precalentamiento.

"Sí" significa que se requiere precalentamiento; "NO" significa que no se sugiere precalentamiento y que los alimentos deben introducirse con el horno frío.

Símbolo	Función	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Descongelar		NO	El ventilador hace circular aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos congelados, lo que permite descongelarlos lentamente sin alterar su contenido protéico.
	***Multinivel	L3/L4 para nivel único L2+L5 para doble nivel L2+L4+L6 para triple nivel	Sí	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos.
	***Con ventilador	L2/L3/L4	Sí	IDEAL PARA: pollo entero, pollo troceado, verduras y repostería en un solo nivel utilizando la combinación del ventilador con las resistencias superior e inferior.
	*ECO	L3/L4	NO	IDEAL PARA: cocinar trozos de pollo, piezas enteras de carne, pescado o gratinar. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario. Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. NOTA: Una vez ajustada la temperatura deseada, no se debe disminuir el ajuste de temperatura en esta función hasta que se haya completado el precalentamiento.
	Calefacción inferior + Ventilador	L3/L4	NO	IDEAL PARA: tartas, quiches y pizzas finas con ventilador y calor inferior. Ayuda a cocinar la parte superior con calor irradiado indirectamente.
	*Convección	L2/L3	Sí	IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior.
	**Supergrill	L6 para alimentos delgados L4 para alimentos gruesos	NO	IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).
	Pizza	L2/L3	Sí	IDEAL PARA: todo tipo de pizzas sin precalentar el horno o precalentándolo.

* Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.

**Usar con la puerta cerrada.

(***) Según el modelo de horno.



5.DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

Categoría	Receta	N.º de niveles	Programa de cocción	T °C	Preca- lentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pastelería dulce	Pequeños pasteles /Magdalenas	1	Convección Multinivel Con ventilador	170 °C 155 °C 140 °C	S	Bandeja profunda	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multinivel	150 °C		Bandeja profunda + bandeja de horneado	L2+L5	35-45
		3	Multinivel	145 °C		Bandeja profunda + bandeja de horneado + bandeja de horneado	L2+L4+L6	40-50
	Bizcochos (26 cm Ø)	1	Convección Multinivel Con ventilador	160 °C 160 °C 150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multinivel	150 °C		Rejillas metálicas + Molde	L1+L4	40-50
	Galletas/Galletas de mantequilla	1	Convección Multinivel Con ventilador	150 °C 150 °C 130 °C	S	Bandeja profunda	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multinivel	140 °C		Bandeja profunda + bandeja de horneado	L2+L5	50-60
	Chouquettes	1	Convección	190 °C	S	Bandeja profunda	L3	25-35
		2	Multinivel	170 °C		Bandeja profunda	L2+L5	35-45
	Budín de Yorkshire	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	20-30
	Merengues	1	Multinivel	90 °C	S	Bandeja profunda	L4	80-100
	Macarons	1	Convección	150 °C	S	Bandeja profunda	L3	15-20
	Tarta de manzana	1	Convección	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	70-80
		1	Con ventilador	150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-70
	Tarta tatin	1	Convección	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L4	60-70
	Tartas	2	Calefacción inferior + Ventilador	180 °C	N	Rejilla metálica + Molde	L3	30-40
	Suflé de chocolate	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda + moldes	L3	10-15
	Tarta de queso	1	Convección	150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-65
	Cruasanes congelados	1	Convección	180 °C	S	Bandeja profunda	L3	20-25
		2	Multinivel	180 °C		Bandeja profunda	L2+L5	25-35
3		Multinivel	160 °C	Bandeja profunda		L2+L4+L6	30-40	
Strudel congelado	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	30-45	



Categoría	Receta	N.º de niveles	Programa de cocción	T °C	Preca- lentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pan y pan sin levadura	Pan tostado	1	Supergrill	Máx.	N	Rejilla metálica	L6	8-10
	Focaccia	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	25-35
	Pan integral	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	30-50
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L1 o L2	30-50
		2	Multinivel	180 °C		Rejilla metálica + molde para quiche	L1+L4	50-70
	Súflé de queso	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	20-30
	Lasaña fresca	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	30-45
	Lasaña congelada	1	Convección	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	35-50
	Canelones frescos	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	35-50
	Pasta al horno	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + fuente de horno	L4	25-35
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convección	230 °C	S	Bandeja profunda	L2 o L3	15-25
	Pizza fresca (Bandeja)	1	Pizza	230 °C	N	Bandeja profunda	L2 o L3	25-35
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja profunda + bandeja de horneado	L2+L5	30-40
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convección	Máx.	S	Bandeja de horneado	L2 o L3	8-15
	Pizza fresca (Redonda)	1	Pizza	Máx.	N	Bandeja de horneado	L2 o L3	10-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja profunda + bandeja de horneado	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Pizza	220 °C	S	Rejilla metálica	L3	10-15
2		Multinivel	200 °C	S	Rejillas metálicas	L2+L5	15-20	
3		Multinivel	180 °C		Rejillas metálicas	L2+L4+L6	15-25	
Carne y aves de corral	Pollo entero asado** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1	L3	50-70
		1	Con ventilador	200 °C	S	Bandeja profunda	L2	45-60
	Muslos de pollo	1	ECO	220 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1	L4	30-50
		1	Con ventilador	190 °C	S	Bandeja profunda	L3	30-50
	Pato asado**	1	ECO	220 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1	L3	50-70



Categoría	Receta	N.º de niveles	Programa de cocción	T °C	Preca- lentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Carne y aves de corral	Pavo asado**	1	ECO	220 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-70
		1	Con ventilador	200 °C	S	Bandeja profunda	L2	45-60
	Costillas de cerdo (1000-1200 g)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-100
	Salchichas**	1	Supergrill	230 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1	L4	30-40
	Rosbif (500 g)	1	Convección	220 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-40
	Pastel de carne (1000-1500 g)	1	Convección	180 °C	S	Bandeja de horneado	L3	40-50
	Pollo asado con patatas	1	ECO	220 °C	N	Bandeja profunda	L4	55-75
1		Con ventilador	200 °C	S	Bandeja profunda	L2 o L3	50-60	
Pescado y marisco	Marisco a la plancha	1	Supergrill	220 °C	N	Rejilla metálica	L4	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	20-25
	Filete de pescado	1	Convección	170 °C	S	Bandeja profunda	L3	10-25
	Pescado al horno	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-30
Verdura	Verduras gratinadas	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L4	25-35
	Patatas fritas congeladas (300-500 g)	1	Multinivel	200 °C	S	Bandeja profunda	L4	25-35
	Patatas gratinadas	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L4	25-35
	Patatas asadas	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L4	50-60
		1	Con ventilador	180 °C	S	Bandeja profunda	L4	20-30
Menú completo	Pollo troceado + tarta de manzana + pasta al horno	3	Multinivel	180 °C	N	Bandeja profunda+ (rejilla metálica + molde) + (rejilla metálica + fuente para horno)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Los tiempos de cocción pueden variar según la receta y los ingredientes del consumidor.

*si se requiere precalentamiento

** Voltee la comida a media cocción, si es necesario.

*** Depende del modelo de horno

i **NOTA:** Para cocinar tartas, quiches y otras recetas que requieran un molde o un recipiente en 2 niveles, colóquelos escalonados: la bandeja superior en el lado izquierdo y la bandeja inferior en el lado derecho.



6. CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza manual.

- Un mínimo de limpieza después de cada uso ayudará a mantener el horno perfectamente limpio.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- Para evitar fuertes olores de humo y una suciedad excesiva, recomendamos no usar el horno a temperaturas muy altas. Es mejor prolongar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Además de los accesorios suministrados con el horno, le recomendamos que utilice únicamente platos y moldes resistentes a temperaturas muy altas.


6.2. LIMPIEZA DEL HORNO


6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: funciones de limpieza

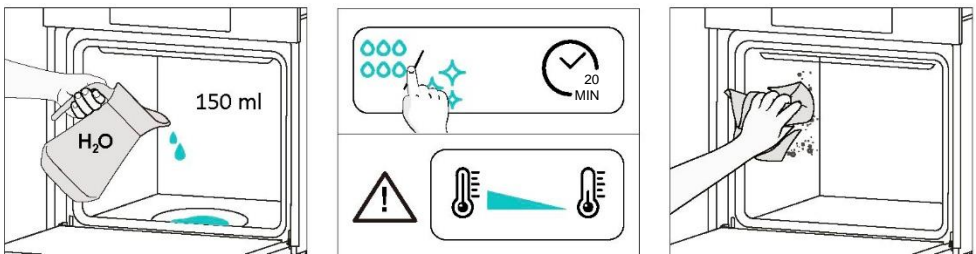
Aquactiva

La función Aquactiva está diseñada para eliminar sin esfuerzo la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad de su horno utilizando el poder del vapor.

Cómo funciona:

1. Vierta 150 ml de agua con una gota de detergente líquido en el relieve inferior del horno.
2. Gire el selector de funciones a  y el selector de temperatura a "100 °C". Deje que la función trabaje durante 20 min.
3. Al final del proceso de limpieza, deje que el horno se enfríe.
4. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.

 **ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable. Limpie el compartimento de cocción y déjelo secar completamente para evitar posibles corrosiones.



Limpieza catalítica

Los paneles catalíticos revisten la cavidad del horno y le conceden el lujo de no tener que lidiar nunca con un horno sucio.

Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.

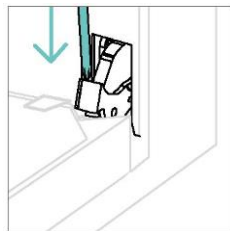
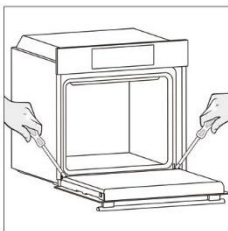
Mediante una reacción química catalítica, convierten eficazmente la grasa absorbida en elementos gaseosos cuando se exponen a altas temperaturas.

Recomendaciones: Considere la posibilidad de sustituir los paneles catalíticos después de aproximadamente tres años de uso, especialmente si utiliza su horno para dos o tres ciclos de cocción por semana. Esto garantiza un rendimiento y una limpieza óptimos.

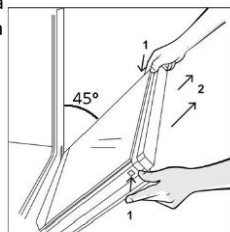


6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

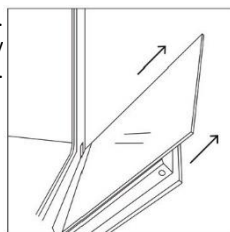
1. Abra la puerta a 90°, gire las lengüetas de bloqueo de la bisagra hacia fuera del horno.



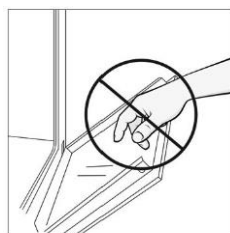
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



3. Retire con mucho cuidado el cristal del horno, empezando por el interior. Durante el procedimiento, sujete firmemente el cristal con ambas manos y colóquelo sobre una superficie plana acolchada (por ejemplo, sobre una tela).



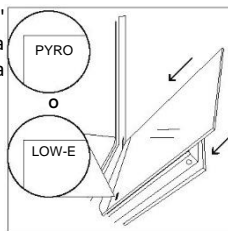
4.  **ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



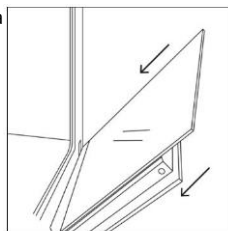
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



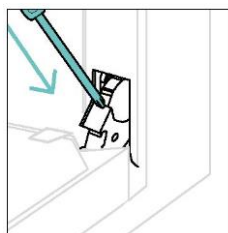
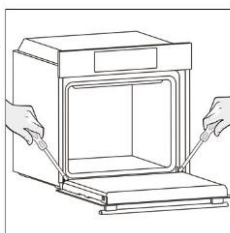
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta "LOW-E/PYRO" sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.



7. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.



8. A continuación, vuelva a colocar la puerta a 90° y gire las lengüetas de bloqueo de las bisagras hacia el interior del horno.



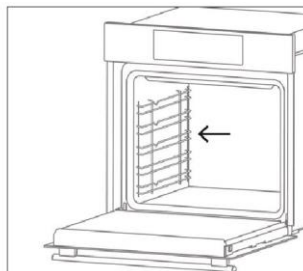
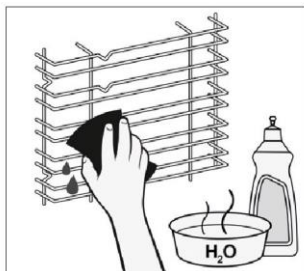
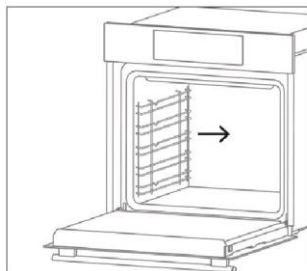
6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

Asegúrese de limpiar bien los accesorios después de cada uso y séquelos con una toalla. En el caso de residuos persistentes, considere sumergir los accesorios en una mezcla de agua y jabón durante aproximadamente 30 minutos antes de darles un segundo lavado.

LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:

- Modelo de 6 niveles

1. Retire los estantes laterales tirando de ellos en el sentido de las flechas.
2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
3. Después del proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso.



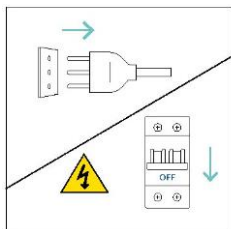
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

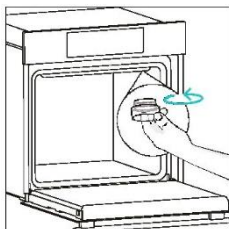
Cambiar la bombilla de arriba:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la cubierta de cristal, desmonte la bombilla y sustitúyala por una bombilla nueva del mismo tipo.
3. Cuando haya sustituido la bombilla defectuosa, vuelva a colocar la cubierta de cristal.

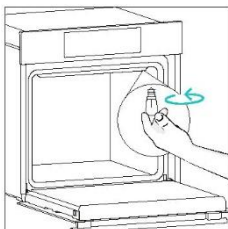
Paso 1



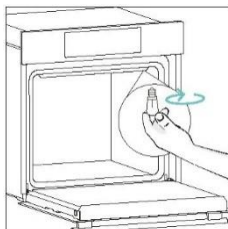
Paso 2



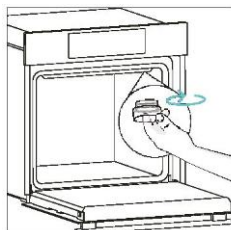
Paso 3



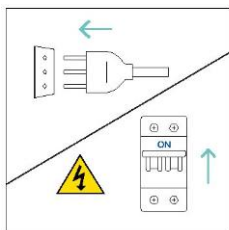
Paso 4



Paso 5



Paso 6



Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

7.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si durante el uso del horno se produce un error, la pantalla mostrará el código "ER" seguido de dos dígitos, que identificarán el error.

Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.

Si el error desaparece, puede volver a utilizar el horno. Si no lo hace, llame al servicio de atención al cliente y comunique el código (ERXX) que ve en la pantalla.

Error



Humo



8.ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse).

Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables.

Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recogida específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.



8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

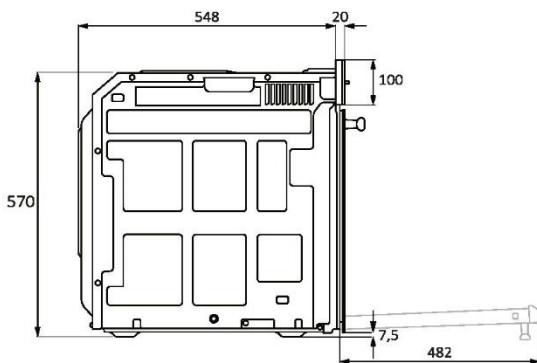
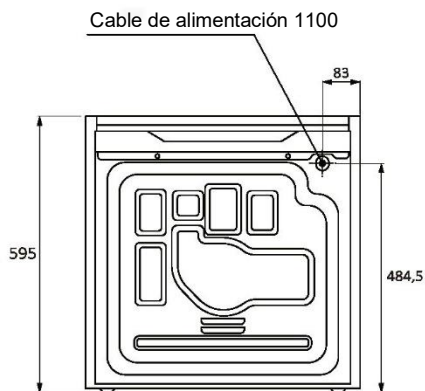
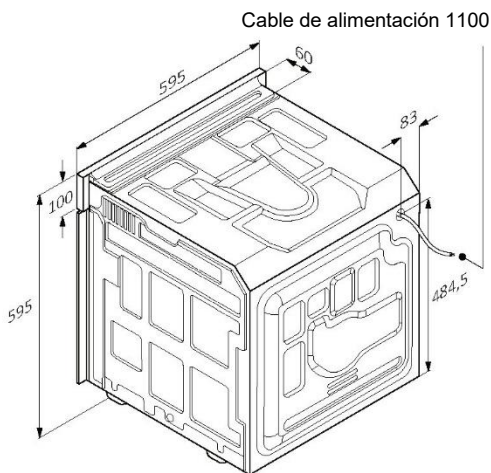
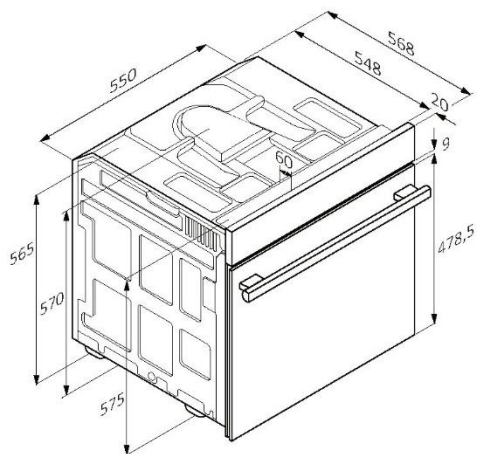
Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando.

Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad. Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.

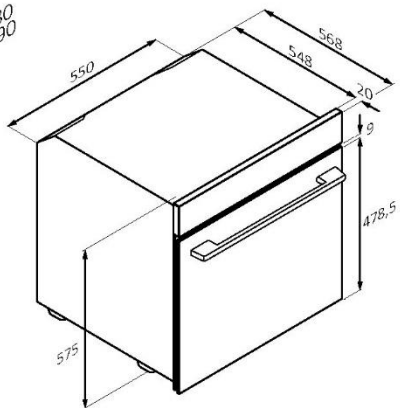
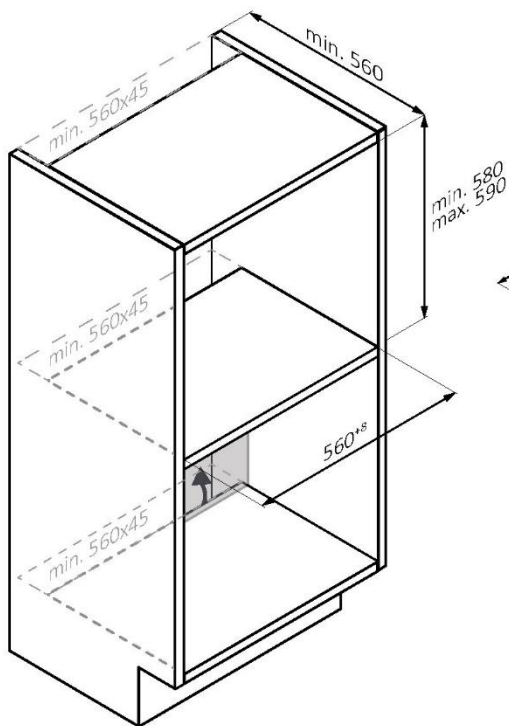
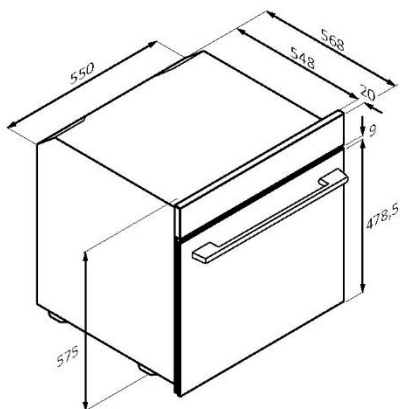
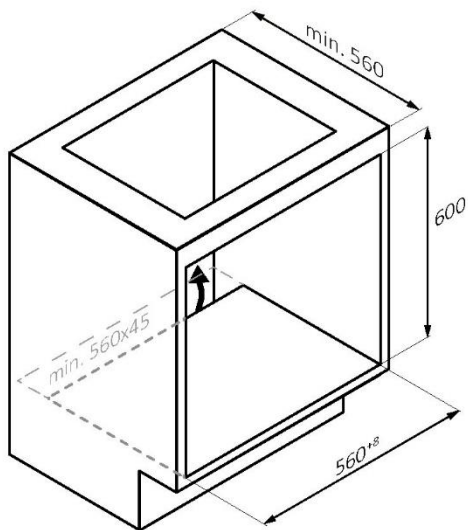


9.INSTALACIÓN



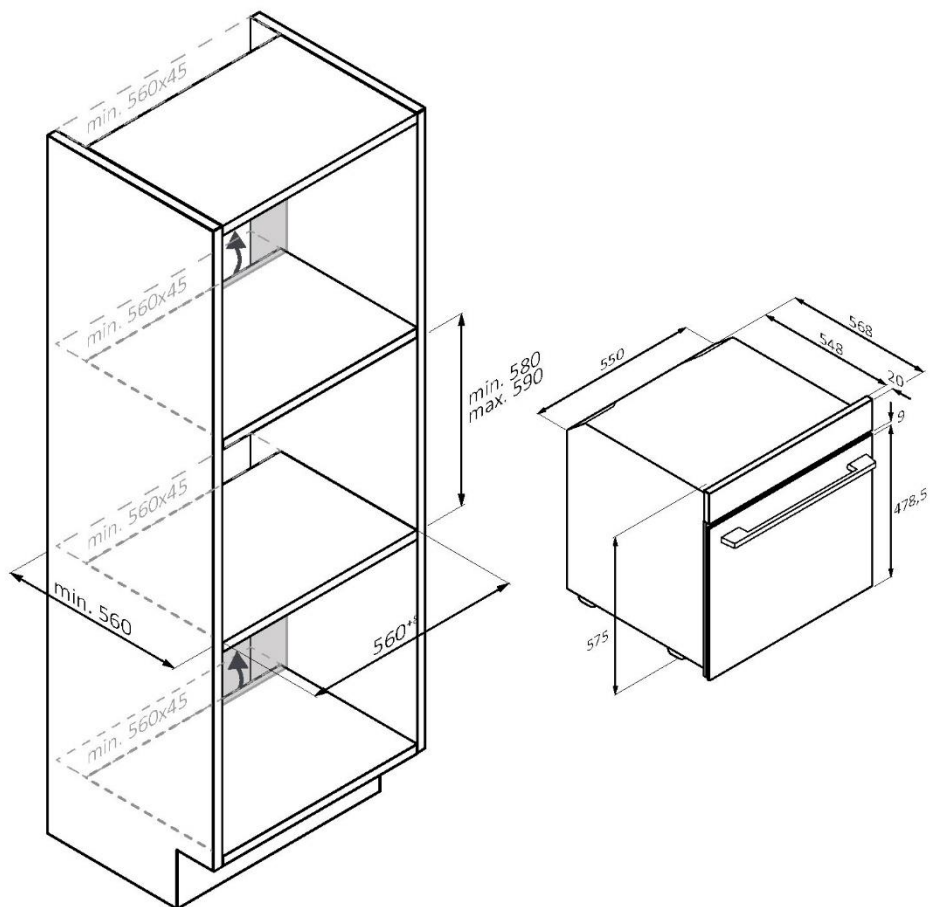
en
mm





en
mm

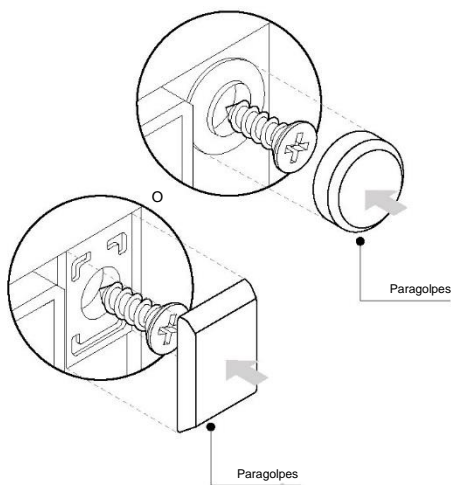
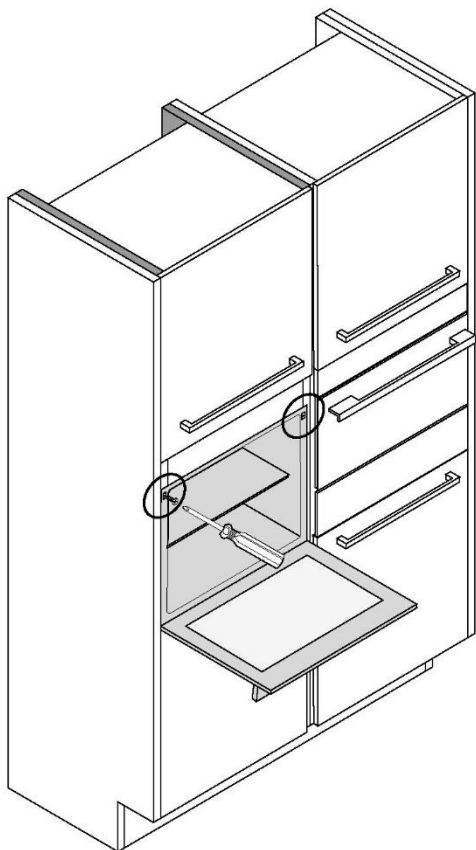




EN Si la parte posterior del mueble está cubierta, realice una abertura para el cable de alimentación.

en
mm





en
mm



ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Για τη διασφάλιση της ασφάλειάς σας και για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο, συμπεριλαμβανόμενων των οδηγιών ασφαλείας, και να το φυλάξετε για μελλοντική χρήση.

Πριν εγκαταστήσετε τον φούρνο σημειώστε τον σειριακό αριθμό τον οποίο ενδέχεται να χρειαστείτε για επισκευές. Ελέγξτε για τυχόν ζημιές από τη μεταφορά και συμβουλευτείτε έναν τεχνικό, αν δεν είστε βέβαιοι, πριν από τη χρήση του. Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

i ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη ότι τα χαρακτηριστικά και τα εξαρτήματα του φούρνου ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

ΣΥΝΟΨΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- 2.1. Επισκόπηση του προϊόντος
- 2.2. Εξαρτήματα
- 2.3. Πίνακας ελεγχου

3. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

- 3.1. Πληροφορίες για την έναρξη
- 3.2. Πρώτη χρήση
- 3.3. Προκαταρκτικός καθαρισμός

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- 4.1. Πώς λειτουργεί το προϊόν
- 4.2. Λειτουργίες μαγειρέματος
 - 4.2.1. Τυπικές λειτουργίες

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- 5.1. Γενικός πίνακας μαγειρέματος

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ

- 6.1. Γενικές συστάσεις
- 6.2. Καθαρισμός του φούρνου
 - 6.2.1. Μεσα στον φουρνο: λειτουργίες καθαρισμού
 - 6.2.2. Εξω απο τον φουρνο: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας
- 6.3. Καθαρισμός εξαρτημάτων
- 6.4. Συντηρηση

7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΆΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για εργασίες καθαρισμού.
- Κατά τη χρήση η συσκευή θερμαίνεται. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία μέσα στον φούρνο.

Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

- Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό, δηλαδή μόνο για το μαγείρεμα των τροφίμων: οποιαδήποτε άλλη χρήση, για παράδειγμα ως πηγή θερμότητας, θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, εσφαλμένη ή παράλογη χρήση.

Περιορισμοί χρήσης

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς καμία επίβλεψη ή εποπτεία.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, κινητικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός και εάν εποπτεύονται ή έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται συνεχώς ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διάφορα προσβάσιμα εξαρτήματα ή μέρη (της συσκευής) θερμαίνονται κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗΣ

- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά σε στήλη ή κάτω από πάγκο εργασίας.
Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στις απεικονίσεις ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης. Στερεώνετε πάντα τον φούρνο στα έπιπλα με τις βίδες που παρέχονται με τη συσκευή.
- Δεν απαιτείται περαιτέρω χειρισμός/ρυθμίσεις για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης ο φούρνος θα πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
- Εάν απαιτείται η βοήθεια του κατασκευαστή για την αποκατάσταση βλαβών που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση, αυτή η βοήθεια δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες εγκατάστασης για επαγγελματικά καταρτισμένο προσωπικό.
- Η λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τέτοια βλάβη ή τραυματισμό.
- Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από ειδικευμένο τεχνικό, ο οποίος πρέπει να γνωρίζει και να τηρεί τους νόμους που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης και τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, ελέγχετε πάντα ότι δεν έχει υποστεί ζημιά, σε περίπτωση προβλήματος επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών πριν από την εγκατάσταση και μη συνδέετε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος.
- Αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας πριν από τη λειτουργία της συσκευής.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης μη χρησιμοποιείτε το χερούλι της πόρτας του φούρνου για να ανασηκώσετε και μετακινήσετε το φούρνο.
- Τα έπιπλα εγκατάστασης και τα παρακείμενα πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασίες 95°C.
- Συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά την εγκατάσταση για την αποφυγή τραυματισμών από κοψίματα.




- Μην εγκαθιστάτε το προϊόν σε εξωτερικούς χώρους εκτεθειμένο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε υψόμετρο χαμηλότερο από 2000m.
- Για την αφαίρεση προστατευτικών φιλμ και διαφημιστικών αυτοκόλλητων στην μπροστινή επιφάνεια του φούρνου πριν την πρώτη χρήση.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει την επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία τεχνικό.

Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας μπορεί να γίνει φικς ή σταθερή καλωδίωση τοποθετώντας έναν πολυπολικό διακόπτη, με διαχωρισμό επαφών σύμφωνα με τις απαιτήσεις για υπέρταση κατηγορίας III, μεταξύ της συσκευής και της πηγής ισχύος που μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και που είναι σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία. Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του βύσματος της συσκευής, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με έναν άλλο κατάλληλο τύπο. Το βύσμα και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα της χώρας εγκατάστασης.

Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη. Η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα κατά την εγκατάσταση της συσκευής.

- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.
- Για τυχόν επισκευές, επικοινωνήστε μόνο με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Ο φούρνος πρέπει να σβήσει πριν αφαιρέσετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό, συναρμολογήστε τα ξανά σύμφωνα με τις οδηγίες.



- Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής συνεπάγεται την τήρηση ορισμένων θεμελιωδών κανόνων:
 - μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πηγή τροφοδοσίας·
 - μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια·
 - γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων, πολύπριζων και καλωδίων επέκτασης·
 - σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή/και κακής λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μην προβείτε σε τροποποιήσεις.
- **📌 ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** καθώς ο φούρνος μπορεί να απαιτεί εργασίες συντήρησης, καλό είναι να έχετε διαθέσιμη άλλη πρίζα, ώστε να μπορεί να συνδεθεί ο φούρνος σε αυτήν, εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι εγκατεστημένος.
- Οποιαδήποτε επισκευή, εγκατάσταση και συντήρηση που δεν πραγματοποιείται σωστά μπορεί να θέσει σε σοβαρό κίνδυνο τον χρήστη.
- Η κατασκευάστρια εταιρεία δηλώνει ότι δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για άμεσες ή έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από εσφαλμένη εγκατάσταση, συντήρηση ή επισκευή. Επιπλέον, δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από την απουσία ή τη διακοπή του συστήματος γείωσης (π.χ. ηλεκτροπληξία).
- **⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ:** προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να παρέχεται μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ενεργοποιείται από εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Το ταψί μαζεύει τα υπολείμματα που στάζουν κατά το μαγείρεμα.
- Όταν τοποθετείτε το ταψί Airfry ή τη σχάρα στα πλαϊνά στηρίγματα, βεβαιωθείτε ότι το μικρότερο τμήμα της πλευράς (μεταξύ του στοπ και του άκρου) είναι στραμμένο προς το εσωτερικό του φούρνου. Εάν η σχάρα διαθέτει διακοσμητική μεταλλική μπάρα, προσέξτε να την τοποθετήσετε στο εξωτερικό του φούρνου, ώστε το λογότυπο της μάρκας να είναι ορατό και ευανάγνωστο. Για τη σωστή τοποθέτηση ανατρέξτε επίσης στην εικόνα στην ενότητα «Εξαρτήματα» του παρόντος εγχειριδίου χρήστη.

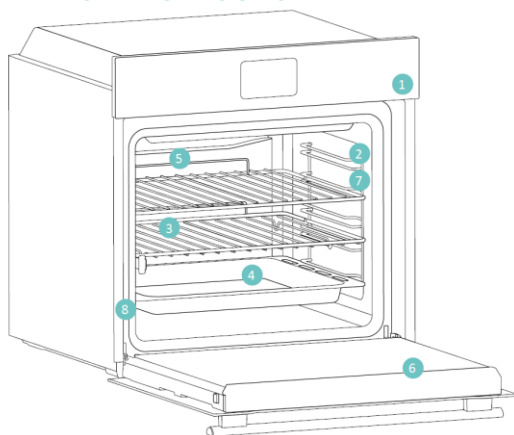


- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου επειδή μπορούν να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενη συνέπεια τη θραύση του τζαμιού.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, οι υδρατμοί από την υγρασία μπορεί να συγκεντρωθούν μέσα στην κοιλότητα του φούρνου ή στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι μια φυσιολογική κατάσταση. Για να μειώσετε αυτό το αποτέλεσμα, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση πριν βάλετε φαγητό στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία ψησίματος.
- Μαγειρέψτε τα λαχανικά σε ένα δοχείο με καπάκι αντί σε ένα ανοιχτό ταψί.
- Αποφύγετε να αφήνετε φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- Μια μεγάλη διακοπή παροχής ρεύματος κατά τη διάρκεια μιας φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
- **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην επενδύετε τους τοίχους του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφαιρείτε ποτέ την τσιμούχα της πόρτας του φούρνου.
- **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά το μαγείρεμα ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Για τη σωστή χρήση του φούρνου, συνιστάται να μην βάζετε το φαγητό σε άμεση επαφή με τα ράφια και τους δίσκους, αλλά να χρησιμοποιείτε χαρτιά φούρνου ή/και ειδικά δοχεία.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση με διάλυμα ζεστού νερού και υγρού απορρυπαντικού.



2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



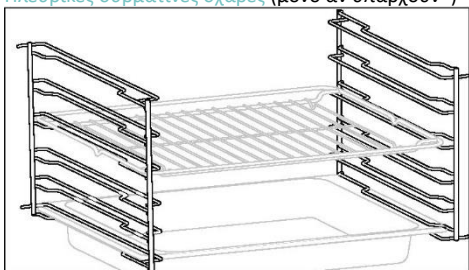
1. Πίνακας ελέγχου
2. Θέσεις ραφιών (πλευρικό συρμάτινο πλέγμα εάν περιλαμβάνεται)
3. Μεταλλικές σχάρες
4. Ταψί
5. Κάλυμμα ανεμιστήρα
6. Πόρτα φούρνου
7. Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα (εάν υπάρχουν: μόνο για επίτευξη κολύτητας)
8. Σειριακός αριθμός και κωδικός QR



Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

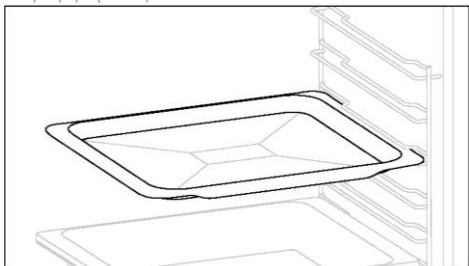
2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πλευρικές συρμάτινες σχάρες (μόνο αν υπάρχουν*)



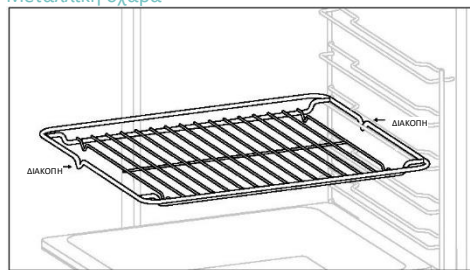
Τα πλαϊνά ράφια βρίσκονται και στις δύο πλευρές της κολύτητας του φούρνου και είναι σχεδιασμένα για την τοποθέτηση ταψιών και σαρωών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Ταψί ψησίματος



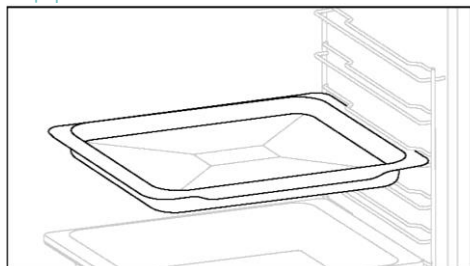
Ένα ταψί ψησίματος είναι ιδανικό για την επίτευξη ομοιόμορφου ροδίσματος στο κάτω μέρος, καθιστώντας το ιδανικό για μπισκότα και αρτοσκευάσματα λόγω του ρηχού, επίπεδου σχεδιασμού του. Επιπροσθέτως, η τοποθέτησή του κάτω από μια σχάρα μαγειρέματος μπορεί να βοηθήσει στη συλλογή σταγόνων και αποτρέπει το λέρωμα μέσα στον φούρνο.

Μεταλλική σχάρα



Μια μεταλλική σχάρα σε ένα φούρνο είναι ένα αφαιρούμενο, ρυθμιζόμενο ράφι που υποστηρίζει μαγειρικά σκεύη, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα και διευκολύνοντας τον καθαρισμό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την τοποθέτηση πιάτων και σκευών σε διαφορετικό ύψος για διάφορες ανάγκες μαγειρέματος.

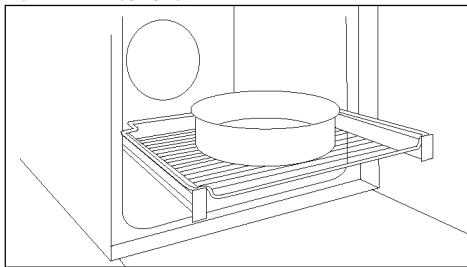
Ταψί βαθύ



Το βαθύ ταψί είναι ιδανικό για συνταγές με πρόσθετα υγρά ή στρώσεις, όπως της γάστρας ή τα ψητά φούρνου. Το βάθος του είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει την επιθυμητή συνοχή των τροφίμων που ετοιμάζονται σε αυτό.

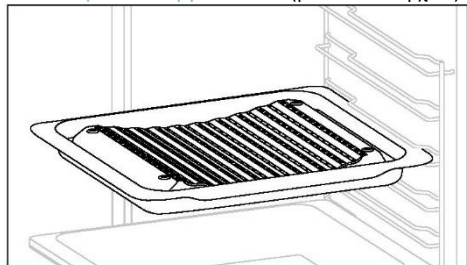


Τηλεσκοπικές ράγες



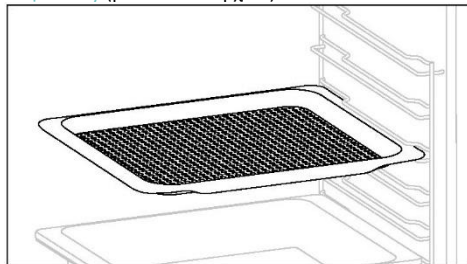
Οι τηλεσκοπικές ράγες φούρνου είναι ράφια που μπορούν να επεκταθούν, διευκολύνοντας την τοποθέτηση ή την αφαίρεση αντικειμένων, χωρίς να χρειάζεται να βάλετε τα χέρια σας βαθιά μέσα σε έναν καυτό φούρνο. Βελτιώνουν την ασφάλεια, τη σταθερότητα και μπορούν να ρυθμίζονται σε διαφορετικά επίπεδα.

Διπλό ταψί - Λειτουργία ΑΤΜΟΥ (μόνο αν υπάρχει*)



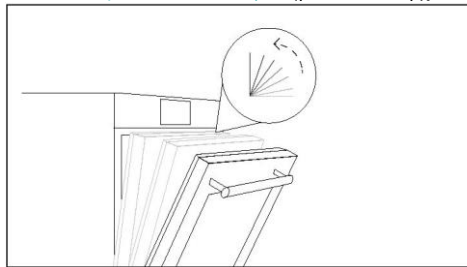
Το κοίλο σχήμα επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία της υγρασίας που παράγεται κατά το μαγείρεμα, διατηρώντας υψηλό τον βαθμό υγρασίας των τροφίμων. Ανάλογα με την ποσότητα του νερού που τοποθετείται στο ταψί, θα επιτευχθεί ένα πιο «στεγνό» ή πιο «υγρό» μαγείρεμα.

Ταψί Airfry (μόνο αν υπάρχει*)



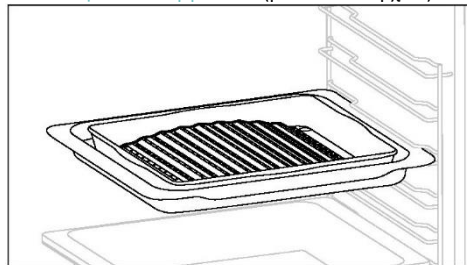
Το ταψί airfry εξασφαλίζει ότι ο ζεστός αέρας φτάνει στα τρόφιμα ομοιόμορφα και τρισδιάστατα, έχοντας ως αποτέλεσμα μια πιο τραγανή εξωτερική επιφάνεια διατηρώντας τα τρυφερά στο εσωτερικό. Ένα ταψί ψησίματος μπορεί προαιρετικά να τοποθετηθεί στο L1 για τη συλλογή ζουμιών ή τριμμάτων.

Μεντεσέδες Softclose/Soft open (μόνο αν υπάρχουν*)



Οι μεντεσέδες απαλού κλεισίματος και ανοίγματος ελέγχουν την κίνηση της πόρτας, εξασφαλίζοντας ομαλή κίνηση και αποτρέποντας το χτύπημά της.

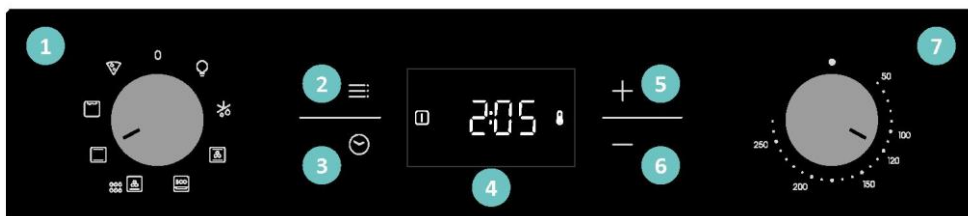
Διπλό ταψί - Λειτουργία BBQ (μόνο αν υπάρχει*)



Το κυρτό σχήμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα, μέσα στον φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία (220°) επιτρέποντας ένα αποτέλεσμα BBQ ακόμη και στο σπίτι, με λίγο καπνό, χάρη στην αποστραγγιστική δράση των λιπών στον πάτο του ταψιού.



2.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ






Οι λειτουργίες και η διαβάθμιση των λειτουργιών μπορούν να αλλάξουν ανάλογα με το μοντέλο.

1. Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
2. Κύριο μενού
3. Χρονοδιακόπτης
4. Οθόνη LED
5. Κουμπί «συν» (+)
6. Κουμπί «μείον» (-)
7. Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Η οθόνη έχει 3 κύριες λειτουργίες:

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	Κύριο μενού	Πατήστε μια φορά για να ενεργοποιήσετε το Κλείδωμα για παιδιά, δυο φορές για πρόσβαση στην Ώρα της ημέρας, τρεις φορές για ένταση συναγερμού και τέσσερις φορές για τη λειτουργία ρύθμισης φωτεινότητας.
	Μενού χρονοδιακόπτη	Πατήστε μια φορά για τη διάρκεια μαγειρέματος, δυο φορές για τον minute minder
	+/-	Πατήστε αυτά τα κουμπιά για αύξηση/μείωση των τιμών ή για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση κάποιας λειτουργίας στους τρόπους ρύθμισης. Πατήστε + για 5 δευτ. για να ενεργοποιήσετε την Ώρα της ημέρας στην οθόνη.



3. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

3.1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

Όταν ανάβετε για πρώτη φορά τον φούρνο, μπορεί να παρατηρήσετε λίγο καπνό. Μην ανησυχείτε, απλά περιμένετε να φύγει ο καπνός πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

Πώς λειτουργεί ο φωτισμός

Η κοιλότητα του φούρνου φωτίζεται από έναν ή περισσότερους λαμπτήρες, οι οποίοι συνήθως ενεργοποιούνται κάθε φορά που ξεκινά μια λειτουργία μαγειρέματος.

Πώς λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης

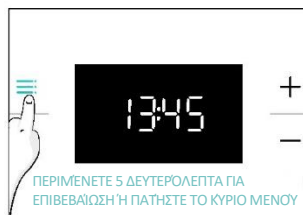
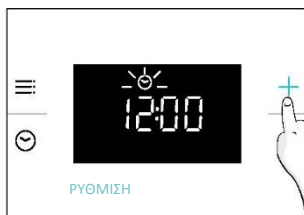
Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι υπεύθυνος για την απαγωγή της θερμότητας, εμποδίζοντας τον φούρνο και τον χώρο γύρω του να ζεσταθεί υπερβολικά, καθώς και για την προστασία των συσκευών κουζίνας από τις επιπτώσεις των υψηλών θερμοκρασιών. Λειτουργεί κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο μαγειρέματος σε σχέση με την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου.

Όταν ο ανεμιστήρας ψύξης είναι σε λειτουργία, παράγει συνήθως έναν ήπιο θόρυβο βουητού ή βόμβου. Μπορεί επίσης να παρατηρήσετε μια ζεστή ροή αέρα που προέρχεται από το κενό μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του πίνακα ελέγχου.

3.2. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

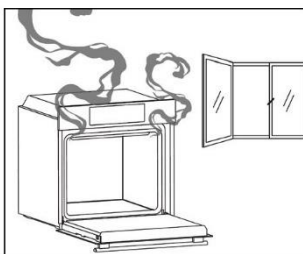
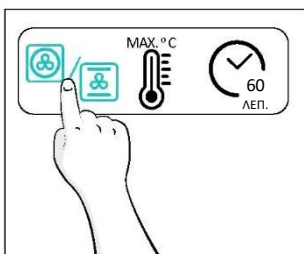
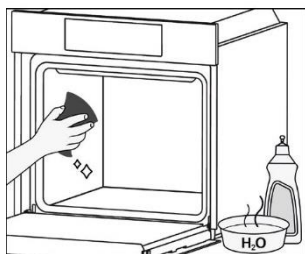
Όταν η συσκευή ενεργοποιείται για πρώτη φορά, το αρχικό βήμα είναι να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΏΡΑΣ: Στην οθόνη θα εμφανιστεί "OFF". Πατήστε "+" για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση.



3.3. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα και σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με διάλυμα ζεστού νερού και απορρυπαντικού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον να λειτουργήσει για περίπου 1 ώρα, αυτό θα απομακρύνει τυχόν παρατεταμένες μυρωδιές του καινούργιου.

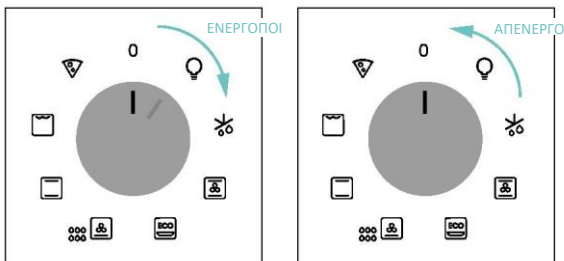


4.ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

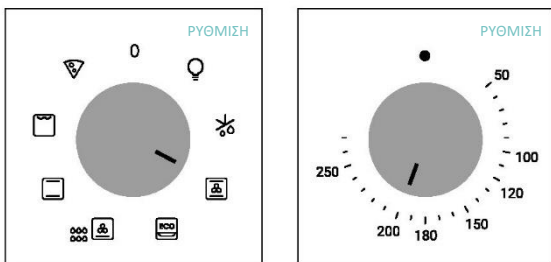
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για να ανάψετε τον φούρνο περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας (δεξιόστροφα/ αριστερόστροφα) και επιλέξτε ένα πρόγραμμα. Για να τον σβήσετε, θέστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση "0".





ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα και περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογή θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.



ΚΥΡΙΟ ΜΕΝΟΥ

Αποκτήστε πρόσβαση στο κύριο μενού πατώντας . Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε  τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει το κλείδωμα της οθόνης προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε ανεπιθύμητη χρήση από ανηλίκους.

Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα οθόνης, πατήστε μία φορά το "Κύριο μενού", στη συνέχεια πατήστε το "+"
για να επιβεβαιώσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα, πατήστε "Κύριο μενού", στη συνέχεια πατήστε "-".

Ενεργοποίηση






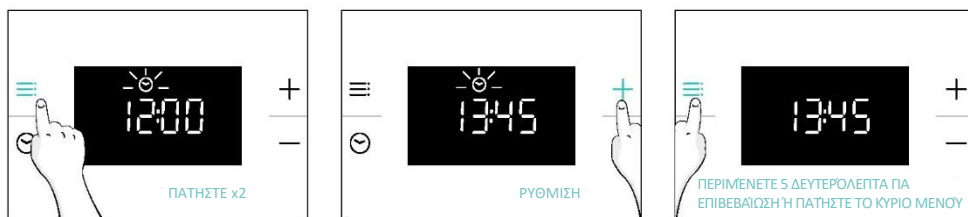
Απενεργοποίηση




ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΙΟΥ

Επιτρέπει την αλλαγή ώρας της ημέρας.

Πατήστε  για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε  όσες φορές (x2) χρειάζεται για να επιλέξετε "Ωρα της ημέρας". Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το "+/-" για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το Κύριο μενού  μία φορά.





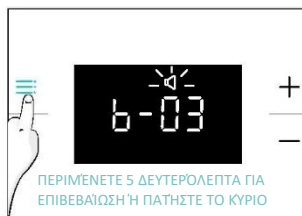
 **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** η προεπιλεγμένη ρύθμιση του φούρνου είναι με λειτουργία "24ω". Για να μεταβείτε στη λειτουργία "12ω" κρατήστε πατημένο το "+" για 5 δευτερόλεπτα ενώ είστε σε αναμονή. Κάντε το ίδιο για να επιστρέψετε στη λειτουργία "24ω".



🔊 ΕΝΤΑΣΗ ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΥ



Επιτρέπει την αλλαγή της έντασης του προειδοποιητικού ήχου.

Πατήστε  για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε τόσες φορές (x3) όσες χρειάζεστε για να επιλέξετε "Ένταση συναγερμού". Στην οθόνη θα εμφανιστεί "b-01". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης του ήχου, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας "+/-". Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το μενού  μία φορά.



🔆 ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ ΟΘΟΝΗΣ

Επιτρέπει την αλλαγή του τόνου φωτεινότητας της οθόνης φούρνου.

Πατήστε  για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε τόσες φορές (x4) όσες χρειάζεστε για να επιλέξετε "Φωτεινότητα οθόνης". Στην οθόνη θα εμφανιστεί "d-01". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης της φωτεινότητας, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας "+/-". Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το μενού  μία φορά.



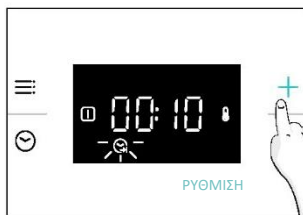
ΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αποκτήστε πρόσβαση στο μενού Χρονοδιακόπτη πατώντας . Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε για να εισέλθετε στο μενού χρονοδιακόπτη. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το "+/-" για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το "Μενού χρονοδιακόπτη".



Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά όταν ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης. Κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος είναι δυνατή η αλλαγή της τιμής της διάρκειας, με είσοδο στη λειτουργία "Διάρκεια μαγειρέματος" και χρησιμοποιώντας "+/-". Όταν παρέλθει η διάρκεια, στην οθόνη θα εμφανιστεί "End".

Για να σταματήσετε τη διάρκεια μαγειρέματος κρατήστε πατημένο το κουμπί Χρονοδιακόπτη για 3 δευτερόλεπτα ή μηδενίστε την τιμή χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας "-".

Όταν τελειώσει το μαγείρεμα:

1. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End", θα ακουστεί ένας προειδοποιητικός ήχος για 30 δευτερόλεπτα εάν δεν ακυρωθεί.
2. Πατήστε το κουμπί "Χρονοδιακόπτης" για να ακυρώσετε τον προειδοποιητικό ήχο. Η ένδειξη "End" θα εξαφανιστεί από την οθόνη και αντί αυτής θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα της ημέρας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο φούρνος βρίσκεται τώρα σε χειροκίνητη λειτουργία, η λειτουργία του φούρνου και ο μεταγωγέας θερμοστάτη θα πρέπει επίσης να απενεργοποιηθούν, διαφορετικά ο φούρνος θα συνεχίσει να θερμαίνεται.

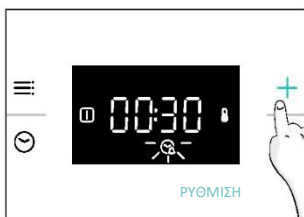
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο προειδοποιητικός ήχος θα σιγήσει με οποιοδήποτε άλλο πάτημα κουμπιού εκτός από το κουμπί Χρονοδιακόπτη , με την ένδειξη "End" να παραμένει στην οθόνη και τον φούρνο να παραμένει εκτός λειτουργίας.




MINUTE MINDER


Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ξυπνητήρι.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε  για να εισέλθετε στο μενού χρονοδιακόπτη. Πατήστε  όσες φορές χρειάζεται (x2) για να επιλέξετε τη λειτουργία "Minute minder". Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το "+/-" για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το "Μενού χρονοδιακόπτη".




Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση:

1. Το εικονίδιο συναγερμού  αναβοσβήνει στην οθόνη και παράγεται ένας ήχος βομβητή διάρκειας 30 δευτερολέπτων εάν δεν ακυρωθεί.
2. Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο για να ακυρώσετε τον ήχο συναγερμού. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα της ημέρας. Ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να περιστραφεί ο αριστερός διακόπτης στη θέση 0.


Για να σταματήσετε το Minute Minder κρατήστε πατημένο το κουμπί χρονοδιακόπτη  για 3 δευτερόλεπτα ή μηδενίστε την τιμή χρησιμοποιώντας "-".

ΈΝΔΕΙΞΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΜΕΤΑΓΩΓΕΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Επιλογέας λειτουργίας μαγειρέματος:

Όταν ο επιλογέας λειτουργίας μαγειρέματος του φούρνου περιστραφεί σε οποιαδήποτε από τις θέσεις "ON", στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο  (Λειτουργία μαγειρέματος ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΗ).

Επιλογέας θερμοκρασίας:









Οποτεδήποτε η θερμοκρασία του φούρνου είναι χαμηλότερη από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο  (Θερμοστάτης ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ).

4.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

4.2.1. ΤΥΠΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

i ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για λειτουργίες που απαιτούν προθέρμανση, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης. Ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα για όσο αφορά την προθέρμανση.

"ΝΑΙ" σημαίνει ότι απαιτείται προθέρμανση. "ΟΧΙ" σημαίνει ότι δεν προτείνεται προθέρμανση και τα τρόφιμα πρέπει να εισάγονται με κρύο φούρνο.

Σύμβολο	Λειτουργία	Προτεινόμενη θέση ραφίου	Προθέρμανση	Προτάσεις
	Απόψυξη		ΟΧΙ	Ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί αέρα σε θερμοκρασία δωματίου γύρω από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, επιτρέποντάς τους να αποψυχθούν αργά χωρίς να αλλάξει η περιεκτικότητα των τροφίμων σε πρωτεΐνες.
	***Πολυεπίπεδο	L3/L4 για μονό επίπεδο L2+L5 για διπλό επίπεδο L2+L4+L6 για τριπλό επίπεδο	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών.
	***Με υποστήριξη ανεμιστήρα	L2/L3/L4	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρο κοτόπουλο, κομμάτια κοτόπουλου, λαχανικά και αρτοσκευάσματα σε ένα επίπεδο, χρησιμοποιώντας τον συνδυασμό του ανεμιστήρα με τα άνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία.
	*ECO	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα κομματιών κοτόπουλου, ολόκληρων κομματιών κρέατος, ψαριού ή ογκρατέν. Σύρετε τον δίσκο σταξίματος κάτω από το ράφι για τη συλλογή των ζουμιών. Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα διατηρώντας το φαγητό υγρό και μαλακό. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μόλις ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η προσαρμογή της θερμοκρασίας δεν πρέπει να μειωθεί σε αυτή τη λειτουργία μέχρι να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
	Κάτω Θέρμανση+Ανεμιστήρας	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: τάρτες, κίς και λεπτές πίτσες με χρήση ανεμιστήρα και κάτω θέρμανση. βοηθά στο μαγείρεμα του πάνω μέρους με έμμεση ακτινοβολία θερμότητας.
	*Άνω - κάτω θέρμανση	L2/L3	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμιά, μπισκότα, κίς σε ένα επίπεδο χρησιμοποιώντας και πάνω και κάτω θέρμανση.
	**Supergrill	L6 για λεπτά κομμένα τρόφιμα L4 για πιο χοντροκομμένα τρόφιμα	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα, μπριζόλες και φρυγανισμένο ψωμί σε μεγάλες ποσότητες. Θερμαίνεται ολόκληρη η περιοχή κάτω από το στοιχείο του γκριλ. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψήσιματος (εάν χρειάζεται).
	Πίτσα	L2/L3	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: όλα τα είδη πίτσας με ή χωρίς προθέρμανση του φούρνου.

* Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.

**Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα.

(***) Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.



5.ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

5.1. ΓΕΝΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφίου	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση *(λεπτά)	
Γλυκά αρτοσκευάσματα	Μικρά κέικ / Μάφιν	1	Άνω - κάτω θέρμανση Πολυεπίπεδο Με υποστήριξη ανεμιστήρα	170°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	20-30	
			155°C	L4			30-40		
		140°C	L4	25-35					
			2	Πολυεπίπεδο	150°C		Ταψιά βαθιά + ψησίματος	L2+L5	35-45
			3	Πολυεπίπεδο	145°C		Ταψιά βαθιά + ψησίματος + ψησίματος	L2+L4+L6	40-50
	Παντεσπάνια (26 cm Ø)	1	Άνω - κάτω θέρμανση Πολυεπίπεδο Με υποστήριξη ανεμιστήρα	160°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	30-40	
				160°C			L3	30-40	
	150°C			L2			20-30		
			2	Πολυεπίπεδο	150°C		Μεταλλικές σχάρες + Φόρμα για κέικ	L1+L4	40-50
	Μπισκότα/ Μπισκότα βουτύρου	1	Άνω - κάτω θέρμανση Πολυεπίπεδο Με υποστήριξη ανεμιστήρα	150°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	30-40	
				150°C			L3	25-35	
	130°C			L4			15-25		
			2	Πολυεπίπεδο	140°C		Ταψιά βαθιά + ψησίματος	L2+L5	50-60
	Σου	1	Άνω - κάτω θέρμανση	190°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	25-35	
				170°C			L2+L5	35-45	
	Πουτίγκα Yorkshire	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	20-30	
	Μαρέγκες	1	Πολυεπίπεδο	90°C	Y	Ταψί βαθύ	L4	80-100	
	Μακαρόν	1	Άνω - κάτω θέρμανση	150°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	15-20	
	Μηλόπιτα	1	Άνω - κάτω θέρμανση	170°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	70-80	
			Με υποστήριξη ανεμιστήρα	150°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-70	
Ταρτ τατέν	1	Άνω - κάτω θέρμανση	170°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L4	60-70		
Τάρτες	2	Κάτω Θέρμανση+ανεμιστήρας	180°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L3	30-40		
Σουφλέ σοκολάτας	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί βαθύ + φόρμες	L3	10-15		
Τσιζκέικ	1	Άνω - κάτω θέρμανση	150°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-65		
Κατεψυγμένα κρουασάν	1	Άνω - κάτω θέρμανση	180°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	20-25		
		Πολυεπίπεδο	180°C			Ταψί βαθύ	L2+L5	25-35	
		Πολυεπίπεδο	160°C			Ταψί βαθύ	L2+L4+L6	30-40	
Στρούντελ, κατεψυγμένο	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	30-45		



Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφίου	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση *(λεπτά)
Ψωμιά και λαγάνες	Φρυγανιές	1	Superg grill	μέγ.	N	Μεταλλική σχάρα	L6	8-10
	Φοκάτσια	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	25-35
	Ψωμί, ολικής αλέσεως	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	30-50
Αλμυρές πίτες και στη γάστρα	Αλμυρές τούρτες / Κις (26 cm Ø)	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις	L1 ή L2	30-50
		2	Πολυεπίπεδο	180°C		Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις	L1+L4	50-70
	Σουφλέ τυριού	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	20-30
	Λαζάνια, φρέσκα	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	30-45
	Λαζάνια, κατεψυγμένα	1	Άνω - κάτω θέρμανση	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	35-50
	Κανελόνια, φρέσκα	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	35-50
	Ψητά ζυμαρικά	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L4	25-35
Πίτσα	Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)	1	Άνω - κάτω θέρμανση	230°C	Y	Ταψί βαθύ	L2 ή L3	15-25
		1	Πίτσα	230°C	N	Ταψί βαθύ	L2 ή L3	25-35
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Ταψιά βαθιά + ψησίματος	L2+L5	30-40
		1	Άνω - κάτω θέρμανση	μέγ.	Y	Ταψί ψησίματος	L2 ή L3	8-15
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Πίτσα	μέγ.	N	Ταψί ψησίματος	L2 ή L3	10-25
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Ταψιά βαθιά + ψησίματος	L2+L5	30-40
	Πίτσα, κατεψυγμένα (λεπτή κρούστα)	1	Πίτσα	220°C	Y	Μεταλλική σχάρα	L3	10-15
2		Πολυεπίπεδο	200°C	Y	Μεταλλικές σχάρες	L2+L5	15-20	
3		Πολυεπίπεδο	180°C		Μεταλλικές σχάρες	L2+L4+L6	15-25	
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο ** (1-1,5kg)	1	ECO	220°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στο L1	L3	50-70
		1	Με υποστήριξη ανεμιστήρα	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L2	45-60
	Μπούτσια κοτόπουλου	1	ECO	220°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στο L1	L4	30-50
		1	Με υποστήριξη ανεμιστήρα	190°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	30-50
	Ψητή πάπια**	1	ECO	220°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στο L1	L3	50-70



Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφίου	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση *(λεπτά)
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητή γαλοπούλα**	1	ECO	220°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-70
		1	Με υποστήριξη ανεμιστήρα	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L2	45-60
	Χοιρινά παϊδάκια (1000-1200g)	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-100
	Λουκάνικα**	1	Superg grill	230°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στο L1	L4	30-40
	Ροσμίφ (500g)	1	Άνω - κάτω θέρμανση	220°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-40
	Ρολό κιμά (1000-1500g)	1	Άνω - κάτω θέρμανση	180°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	40-50
		1	ECO	220°C	N	Ταψί βαθύ	L4	55-75
Ψητό κοτόπουλο με πατάτες	1	Με υποστήριξη ανεμιστήρα	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L2 ή L3	50-60	
Ψάρια και θαλασσινά	Θαλασσινά στη σχάρα	1	Superg grill	220°C	N	Μεταλλική σχάρα	L4	15-30
	Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	20-25
	Φιλέτο ψαριού	1	Άνω - κάτω θέρμανση	170°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	10-25
	Ψητά ψάρια	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στο L1	L4	20-30
Λαχανικά	Λαχανικά ογκρατέν	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L4	25-35
	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες (300-500g)	1	Πολυεπίπεδο	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L4	25-35
	Πατάτες ογκρατέν	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L4	25-35
	Ψητές πατάτες	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L4	50-60
		1	Με υποστήριξη ανεμιστήρα	180°C	Y	Ταψί βαθύ	L4	20-30
Πλήρες μενού	Κομμάτια κοτόπουλου + μηλόπιτα + ψητά ζυμαρικά	3	Πολυεπίπεδο	180°C	N	Ταψί βαθύ + (Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ) + (Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και τα συστατικά του καταναλωτή.

*αν απαιτείται προθέρμανση

** Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος.

*** εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για μαγείρεμα τουρτών, κίς και άλλων συνταγών που απαιτούν φόρμα ή δοχείο σε 2 επίπεδα, τοποθετήστε τα κλιμακωτά: το επάνω ταψί στην αριστερή πλευρά και το κάτω ταψί στη δεξιά πλευρά.



6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

6.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε χειροκίνητο καθαρισμό

- Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα βοηθήσει να διατηρείται ο φούρνος απόλυτα καθαρός.
- Μην επενδύετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- Για να αποφύγετε την υπερβολική βρωμιά του φούρνου σας και τις έντονες μυρωδιές καπνού που προκύπτουν, συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερα να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος και να χαμηλώσετε λίγο τη θερμοκρασία.
- Εκτός από τα εξαρτήματα που παρέχονται με το φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο πιάτα και φόρμες ψησίματος ανθεκτικά σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.


6.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

6.2.1. ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: λειτουργίες καθαρισμού

ooo ooo Aquactiva

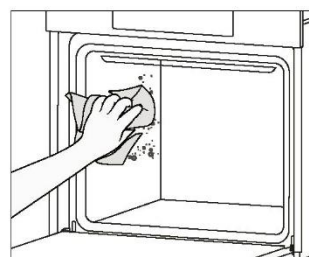
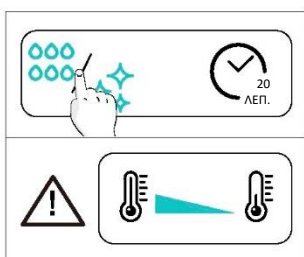
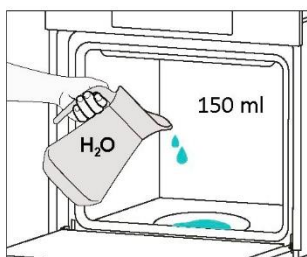
Η λειτουργία Aquactiva έχει επινοηθεί για να αντιμετωπίζεται απρόσκοπτα η ελαφριά βρωμιά και να παρέχει μια γρήγορη και φιλική προς το περιβάλλον λύση για τον καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου σας χρησιμοποιώντας τη δύναμη του ατμού.

Πώς λειτουργεί:

1. Ρίξτε 150 ml νερό με μια σταγόνα υγρού για τα πιάτα στο κάτω ανάγλυφο τμήμα του φούρνου.
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση  και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση "100 °C". Αφήστε τη λειτουργία να λειτουργήσει για 20 λεπτά.
3. Στο τέλος της διαδικασίας καθαρισμού, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
4. Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με όλες τις θερμές επιφάνειες, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό. Σκουπίστε τον θάλαμο μαγειρέματος και αφήστε τον να στεγνώσει εντελώς για να αποφύγετε πιθανές διαβρώσεις.



Καταλυτικός καθαρισμός

Τα καταλυτικά πάνελ επενδύουν την κοιλότητα του φούρνου και σας παρέχουν την πολυτέλεια να μην χρειάζεται ποτέ να αντιμετωπίσετε έναν βρώμικο φούρνο.

Τα πάνελ είναι επικαλυμμένα με ένα ειδικό σμάλτο που διαθέτει μια μικροπορώδη δομή, ικανή να απορροφά τα γράσα από τις πιτσιλιές.

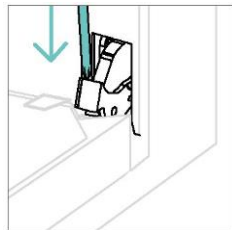
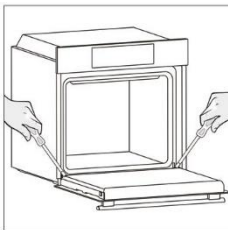
Μέσω μιας καταλυτικής χημικής αντίδρασης, μετατρέπουν αποτελεσματικά το απορροφημένο λίπος σε αέρια στοιχεία όταν εκτίθενται σε υψηλές θερμοκρασίες.



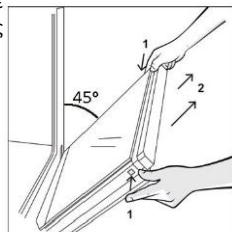
Σύσταση: Εξετάστε το ενδεχόμενο αντικατάστασης των καταλυτικών πάνελ μετά από περίπου τρία χρόνια χρήσης, ειδικά αν χρησιμοποιείτε το φούρνο σας για δύο έως τρεις κύκλους μαγειρέματος την εβδομάδα. Αυτό εξασφαλίζει βέλτιστη απόδοση και καθαριότητα.

6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

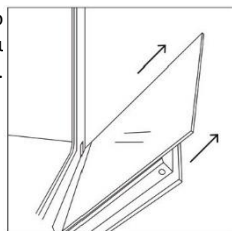
1. Ανοίξτε την πόρτα κατά 90°, περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης των μεντεσέδων προς τα έξω από τον φούρνο.




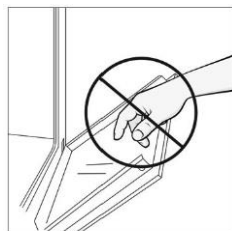
2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45°. Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κουμπιά σε αμφότερες τις πλευρές των πλευρικών ώμων της πόρτας και τραβήξτε προς τα εσάς σας για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας.



3. Αφαιρέστε πολύ προσεκτικά τα τζάμια του φούρνου, ξεκινώντας από το εσωτερικό. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, κρατήστε σταθερά τα τζάμια και με τα δύο χέρια και τοποθετήστε τα σε μια μαλακή, επίπεδη επιφάνεια (π.χ. σε ένα ύφασμα).



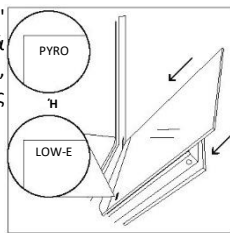
4.  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το εξωτερικό τζάμι δεν αφαιρείται.



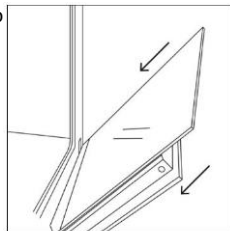
5. Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό πανί και κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.



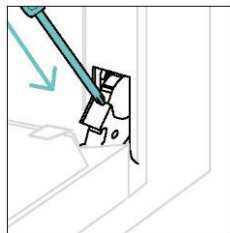
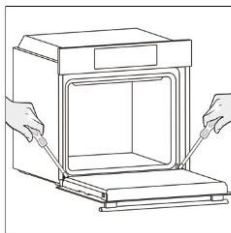
6. Τοποθετήστε τους υαλοπίνακες, φροντίζοντας ώστε η ετικέτα "LOW-E/PYRO" να είναι σωστά αναγνώσιμη και τοποθετημένη στην κάτω αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον μεντεσέ της αριστερής πλευράς. Με αυτόν τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο τζάμι θα παραμείνει στο εσωτερικό της πόρτας.



7. Επανατοποθετήστε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας των πιέζοντας το προς τα μέσα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ από τα δύο πλευρικά κομμάτια.



8. Στη συνέχεια, επαναφέρετε την πόρτα στις 90° και περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης του μεντεσέ προς τα μέσα, προς το εσωτερικό του φούρνου.



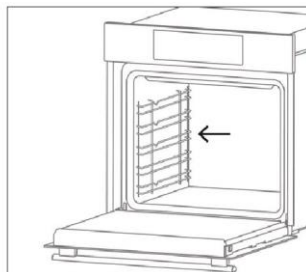
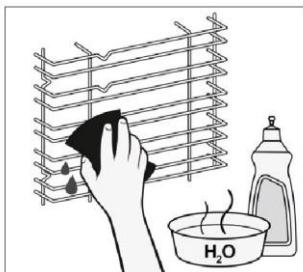
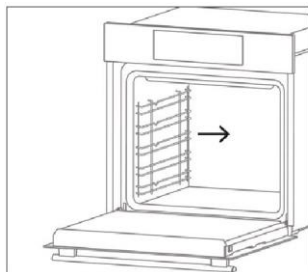
6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε καλά τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και τα στεγνώνετε με μια πετσέτα. Για επίμονα υπολείμματα, σκεφτείτε να μουλιάσετε τα εξαρτήματα σε ένα μείγμα νερού και σαπουνιού για περίπου 30 λεπτά πριν τα πλύνετε για δεύτερη φορά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΡΑΦΙΩΝ:

- Μοντέλο 6 επιπέδων

1. Αφαιρέστε τα πλευρικά ράφια τραβώντας τα προς την κατεύθυνση των βελών.
2. Για να καθαρίσετε τα πλευρικά ράφια είτε τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων είτε χρησιμοποιείτε ένα υγρό σφουγγάρι, φροντίζοντας να τα στεγνώσετε μετά.
3. Μετά τη διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε τα πλευρικά ράφια με την αντίστροφη σειρά.



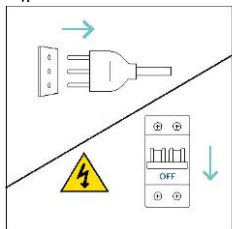
6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

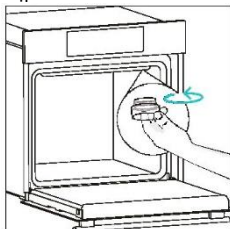
Αλλαγή της λάμπας στην οροφή:

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα, αποσυναρμολογήστε τη λάμπα και αντικαταστήστε την με μια νέα λάμπα του ίδιου τύπου.
3. Μόλις αντικατασταθεί ο ελαττωματικός λαμπτήρας, αντικαταστήστε το γυάλινο κάλυμμα.

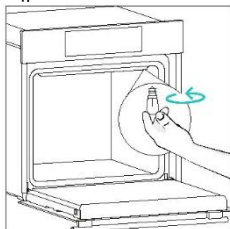
Βήμα 1



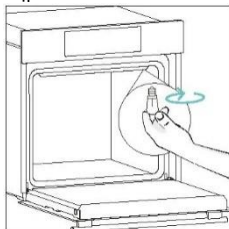
Βήμα 2



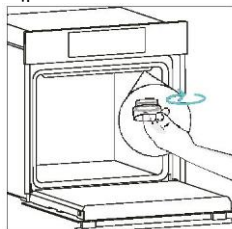
Βήμα 3



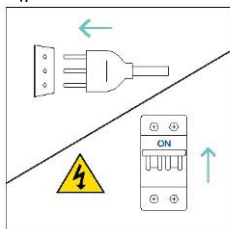
Βήμα 4



Βήμα 5



Βήμα 6



Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)

7.ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν, κατά τη διάρκεια της χρήσης του φούρνου, παρουσιαστεί κάποιο σφάλμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί ο κωδικός "ER" ακολουθούμενος από δύο ψηφία, τα οποία θα προσδιορίζουν το σφάλμα.

Προχωρήστε σβήνοντας τον φούρνο και αποσυνδέοντάς τον από την πρίζα, περιμένετε λίγα λεπτά και στη συνέχεια επανασυνδέστε τον.

Εάν το σφάλμα εξαφανιστεί, μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση του φούρνου. Εάν δεν εξαφανιστεί, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό (ERXX) που βλέπετε στην οθόνη.

Λάθος



Καπνός



8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

8.1. ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν).

Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών.

Οι χρήστες ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στη διασφάλιση ότι τα ΑΗΗΕ δεν συνιστούν περιβαλλοντικό κίνδυνο. Είναι σημαντικό να τηρούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

- τα ΑΗΗΕ δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απορρίμματα·
- τα ΑΗΗΕ πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων υπό τη διαχείριση των δήμων ή ειδικών πιστοποιημένων εταιρειών.

Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να παρέχονται υπηρεσίες αποκομιδής μεγάλων ΑΗΗΕ. Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.



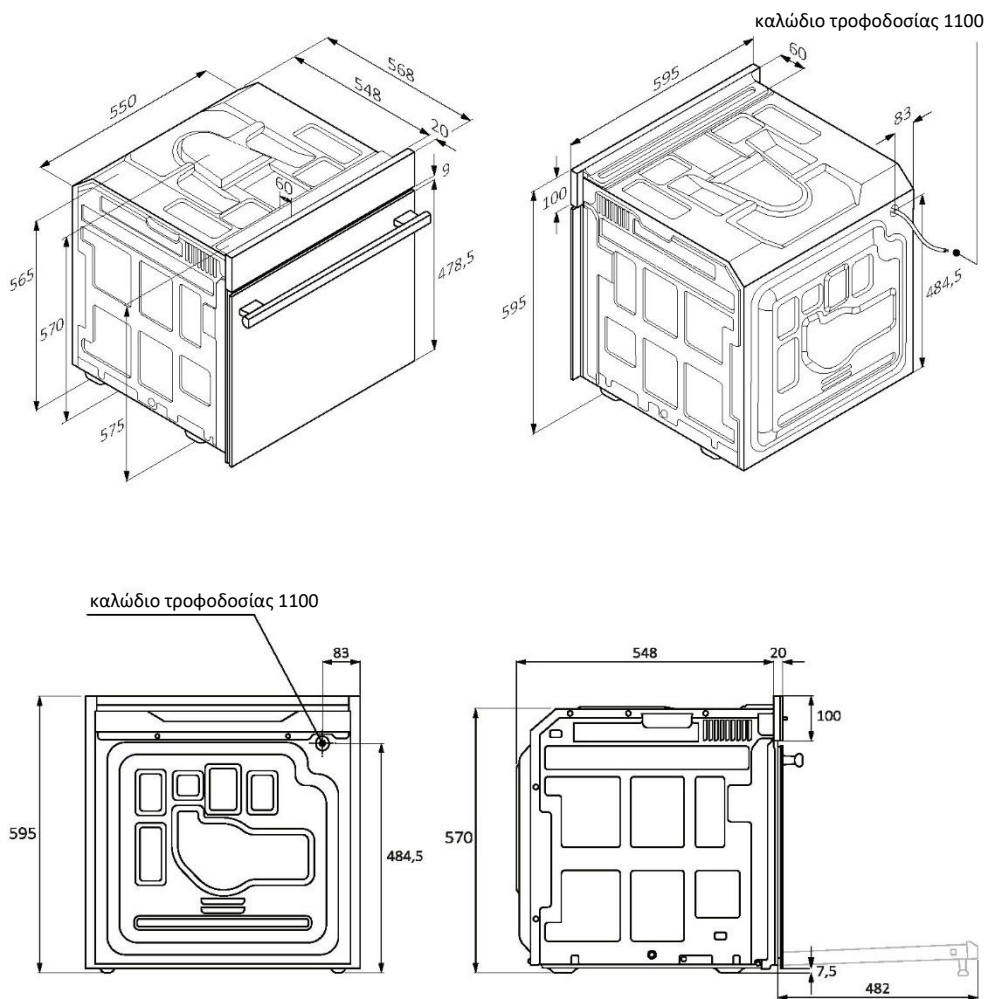
8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε.

Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορπίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από το προγραμματισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος.

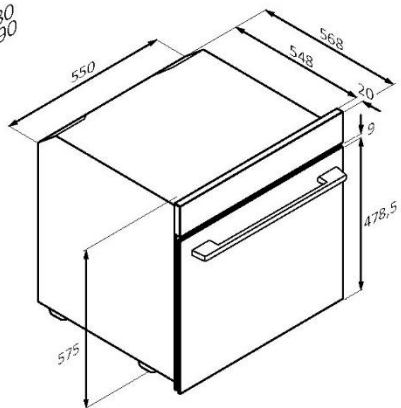
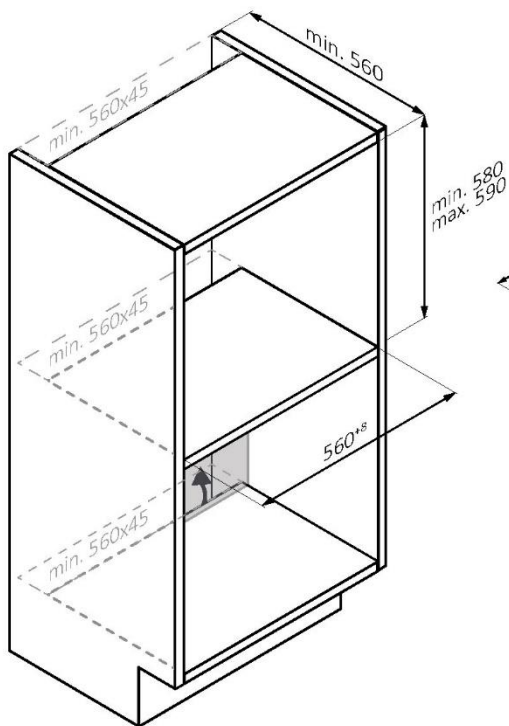
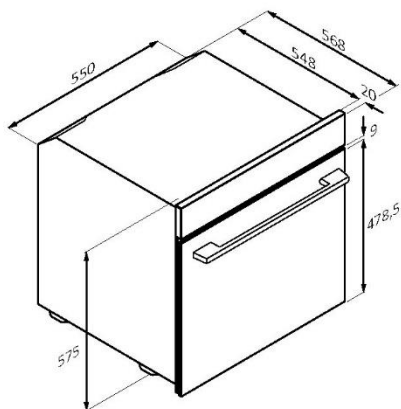
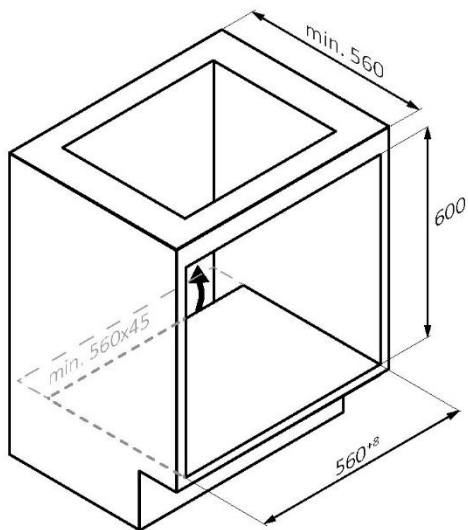
Διατηρείτε τις τσιμούχες καθαρές και για να αποφύγετε τυχόν διασπορά θερμότητας έξω από την κοιλότητα. Αν έχετε συμβόλαιο ηλεκτρικής ενέργειας με ωριαία χρέωση, το πρόγραμμα «καθυστερημένο μαγείρεμα» κάνει την εξοικονόμηση ενέργειας πιο απλή, μετακινώντας τη διαδικασία μαγειρέματος για να ξεκινήσει στη χρονική περίοδο μειωμένης χρέωσης.

9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



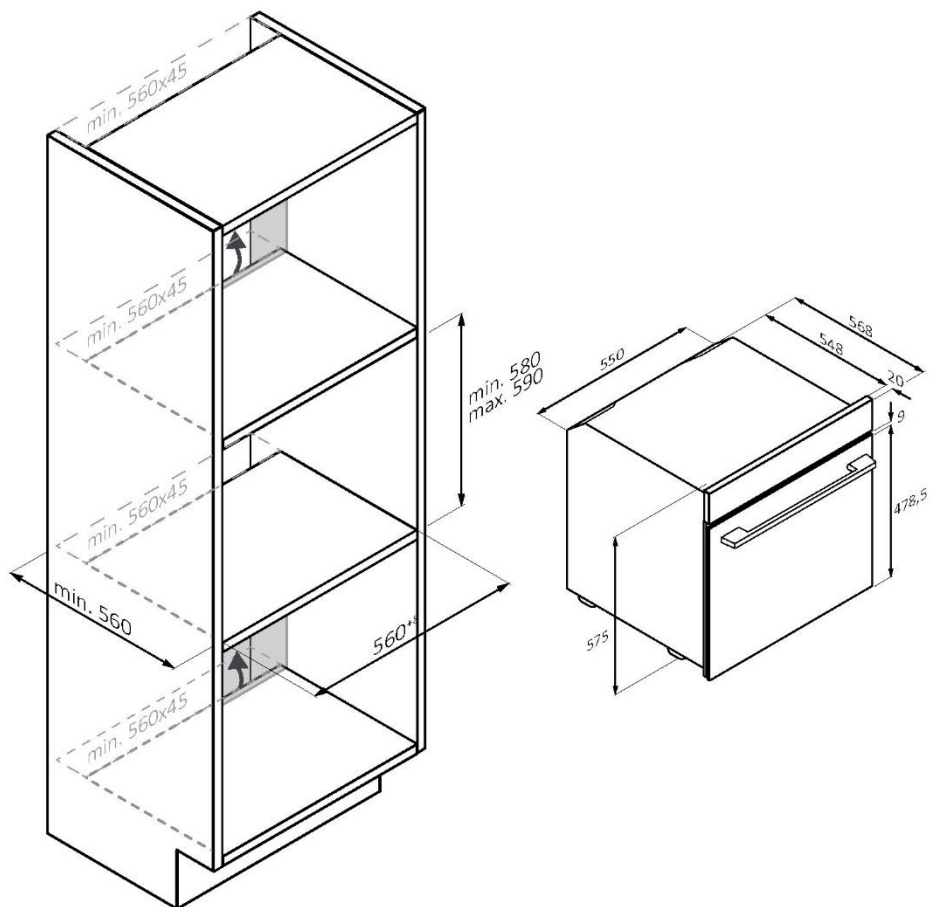
mm





mm

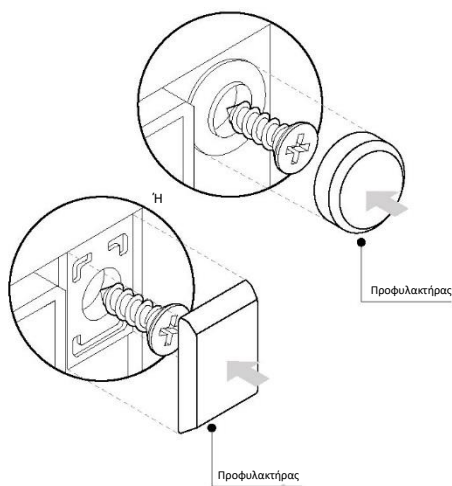
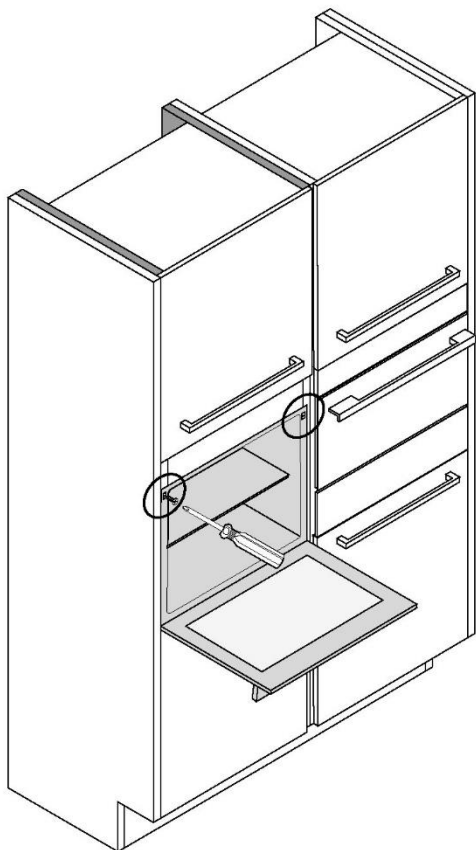




ΕΙ Εάν τα έπιπλα είναι καλυμμένα με πυθμένα στο πίσω μέρος, δημιουργήστε ένα άνοιγμα για το καλώδιο τροφοδοσίας.

mm





mm



WELKOM

Bedankt dat u voor ons product heeft gekozen. Lees deze handleiding zorgvuldig door, inclusief de veiligheidsinstructies, om uw veiligheid te garanderen en de beste resultaten te verkrijgen, en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.

Noteer voordat u de oven installeert het serienummer, dat u mogelijk nodig hebt voor reparaties. Controleer op eventuele schade die is ontstaan tijdens het transport en raadpleeg vóór gebruik een technicus als u twijfelt. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

i OPMERKING: Houd er rekening mee dat de functies en accessoires van de oven kunnen verschillen afhankelijk van het model dat u hebt gekocht.

OVERZICHT

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

2. PRODUCTINTRODUCTIE

- 2.1. Overzicht van het product
- 2.2. Accessoires
- 2.3. Bedieningspaneel

3. VOORDAT U BEGINT

- 3.1. Informatie om te beginnen
- 3.2. Eerste gebruik
- 3.3. Voorafgaande reiniging

4. WERKING VAN HET PRODUCT

- 4.1. Hoe het product werkt
- 4.2. Kookfuncties
 - 4.2.1. Standaardfuncties

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

- 5.1. Algemene bereidingstabel

6. ONDERHOUD EN REINIGING

- 6.1. Algemene aanbevelingen
- 6.2. De oven schoonmaken
 - 6.2.1. Binnenkant van de oven: Reinigingsfuncties
 - 6.2.2. Buitenkant van de oven: De glazen deur verwijderen en schoonmaken
- 6.3. Schoonmaken van accessoires
- 6.4. Onderhoud

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

9. INSTALLATIE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

- Gebruik geen stoomreiniger voor reinigingswerkzaamheden.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen in de oven.

Gebruik volgens aangegeven gebruik

- Gebruik de oven uitsluitend voor het beoogde doel: het bereiden van voedsel. Ieder ander soort gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt als oneigenlijk en daarom gevaarlijk beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade voortkomend uit oneigenlijk, onjuist of nodeloos gebruik.

Gebruiksbeperkingen

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als zij niet onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij deze personen door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat.
Houd kinderen in de gaten, om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
- **⚠ WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- **⚠ WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.



INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

- De oven kan hoog in een kolom worden neergezet of onder een aanrecht. Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Maak de openingen zoals aangegeven op de illustraties, afhankelijk van het type fitting. Bevestig de oven altijd aan de meubels met de met het apparaat meegeleverde schroeven.
- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.
- Tijdens de installatie moet de oven worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Als de service van de fabrikant vereist is om storingen te corrigeren die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze service niet gedekt door de garantie. De installatie-instructies voor professioneel gekwalificeerd personeel moeten worden gevolgd.
- Een onjuiste installatie kan schade of persoonlijk letsel veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of letsel.
- De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus die de geldende wetgeving in het land van installatie en de instructies van de fabrikant kent en naleeft.
- Controleer na het uitpakken altijd of het apparaat niet beschadigd is, neem in geval van problemen contact op met de klantenservice voordat u het apparaat installeert en sluit het niet aan op de voeding.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Gebruik tijdens de installatie de handgreep van de ovendeur niet om de oven op te tillen en te verplaatsen.
- Het meubilair waarin wordt geïnstalleerd en de aangrenzende meubelen moeten bestand zijn tegen temperaturen van 95°C.
- Het wordt aanbevolen om tijdens de installatie beschermende handschoenen te dragen om snijwonden te voorkomen.



- Installeer het product niet in open omgevingen die blootstaan aan atmosferische invloeden.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik op een hoogte lager dan 2000 m.
- Verwijder beschermfolie en reclamestickers op de voorkant van de oven voor het eerste gebruik.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional.

De aansluiting op de stroombron kan worden gemaakt met een stekker of met een vaste bedrading. Plaats tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker, met een contactscheiding die voldoet aan de eisen voor overspanningscategorie III, die de maximale aangesloten belasting kan dragen en die in overeenstemming is met de huidige wetgeving. Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie.

De groen-gele aardkabel mag niet door de scheidingschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de meerpolaire scheidingschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Laat alle reparaties uitsluitend over aan de klantenserviceafdeling en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- **⚠ WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen.



- De oven moet worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert. Plaats ze na het reinigen terug volgens de instructies.
- Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van bepaalde fundamentele regels met zich mee:
 - trek niet aan de stroomkabel om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen;
 - raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
 - over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengkabels niet aanbevolen;
 - in geval van storing en/of slechte werking, het apparaat uitschakelen en het niet manipuleren.
- **i OPMERKING:** Aangezien voor de oven onderhoudswerkzaamheden nodig zouden kunnen zijn, is het raadzaam om nog een stopcontact vrij te houden, zodat de oven daarop kan worden aangesloten als hij wordt verwijderd uit de ruimte waarin hij is geïnstalleerd.
- Niet correct uitgevoerde reparaties, installatie en onderhoud kunnen de gebruiker ernstig in gevaar brengen.
- De fabrikant verklaart hierbij dat het geen verantwoordelijkheid aanvaardt voor directe of indirecte schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onderhoud of reparatiewerkzaamheden. Bovendien is hij niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door de afwezigheid of onderbreking van het aardingssysteem (bijv. elektrische schokken).
- **⚠ LET OP:** Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden geactiveerd door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

GEbruik EN ONDERHOUD

- De lekbak vangt de resten op die tijdens het koken druppelen.
- Wanneer u de Airfry-plaat of het rooster op de zijreken plaatst, moet u ervoor zorgen dat het kortere gedeelte van de zijkant (tussen de stop en het uiteinde) naar de binnenkant van de oven is gericht. Als het rooster een decoratieve metalen balk heeft, let er dan op dat deze aan de



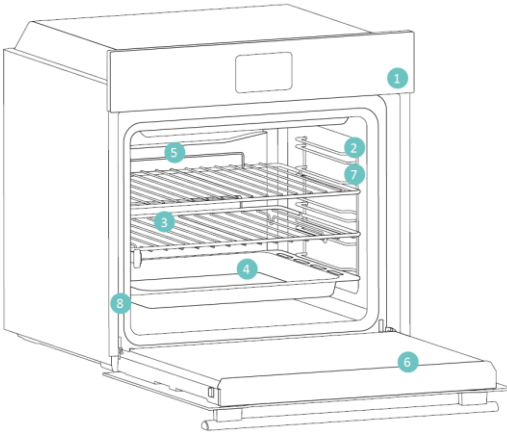
buitenkant van de oven wordt geplaatst, zodat het merklogo zichtbaar en leesbaar is. Raadpleeg voor de juiste plaatsing ook de afbeelding in het hoofdstuk 'Accessoires' van deze gebruikershandleiding.

- Gebruik voor het reinigen van ovendeurruiten geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers, omdat het glasoppervlak hierdoor bekrast kan raken, wat kan leiden tot breuk van het glas.
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Tijdens het koken kan vocht in de ovenholte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale toestand. Om dit effect te verminderen, 10–15 minuten wachten na het inschakelen, alvorens voedsel in de oven te zetten. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15–20 minuten in de oven te laten staan.
- Een lange stroomstoring tijdens een voorkomende kookfase kan een storing van de monitor veroorzaken. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.
- **⚠ WAARSCHUWING:** Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- **⚠ WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de ovendeurafdichting.
- **⚠ VOORZICHTIG:** Vul de bodem van de holte niet opnieuw met water tijdens het koken of wanneer de oven heet is.
- Voor een correct gebruik van de oven is het raadzaam het voedsel niet rechtstreeks in contact te brengen met de rekken en platen, maar gebruik te maken van bakpapier en/of speciale houders.
- Was alle accessoires voor het eerste gebruik met een oplossing van heet water en afwasmiddel.



2.PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT



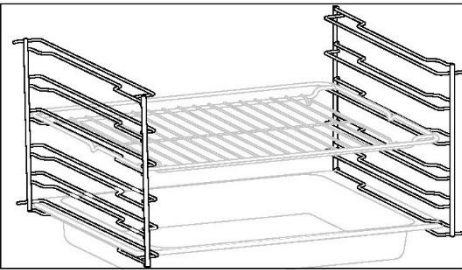
1. Bedieningspaneel
2. Posities van de platen (zijrooster indien aanwezig)
3. Metalen roosters
4. Plaat
5. Ventilatorkap
6. Ovendeur
7. Zijroosters (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)
8. Serienummer en QR-code



Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

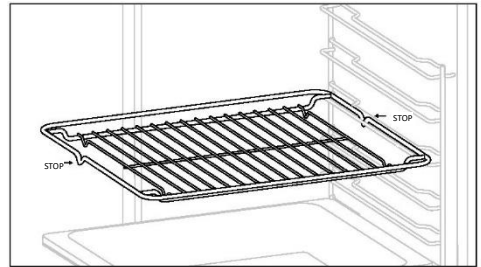
2.2. ACCESSOIRES

Zijroosters (alleen indien aanwezig*)



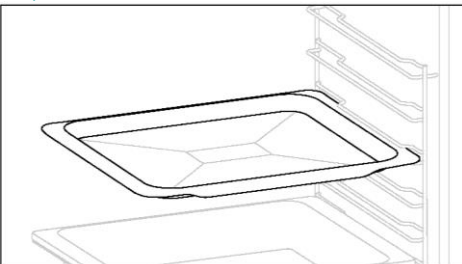
De zijrekken bevinden zich aan beide zijden van de ovenholte en zijn ontworpen om bakplaten en roosters op te plaatsen tijdens het koken.

Metalen rooster



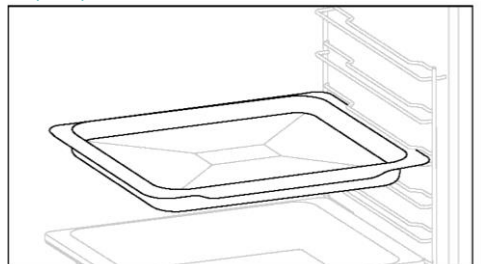
Een metalen rooster in een oven is een verwijderbare, verstelbare plank die kookgerei ondersteunt, voor een gelijkmatige garing zorgt en schoonmaken gemakkelijk maakt. Het kan worden gebruikt om borden en pannen op verschillende hoogtes te zetten voor verschillende bereidingsbehoeften.

Bakplaat



Een bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining van de bodem, waardoor hij perfect is voor koekjes en gebakjes dankzij het ondiepe, platte ontwerp. Bovendien kan het onder een rooster plaatsen helpen om druppels opvangen en een vieze oven voorkomen.

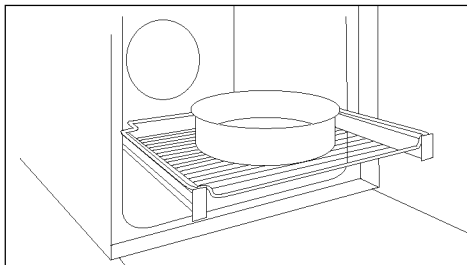
Diepere plaat



De diepere plaat is ideaal voor recepten met extra vloeistoffen of lagen, zoals ovenschotels of gebraad. De diepte is speciaal ontworpen om de gewenste consistentie van het voedsel dat erin wordt bereid te garanderen.

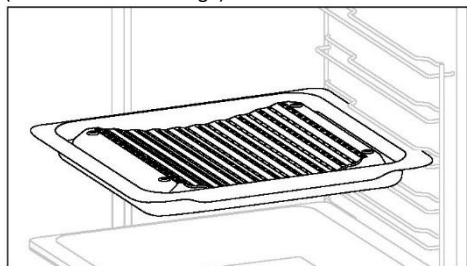


Telescopische geleiders



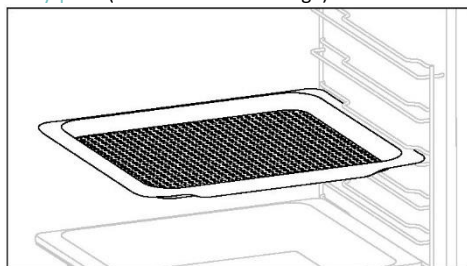
Telescopische ovenrails zijn schappen die uitgeschoven kunnen worden, zodat het makkelijker wordt om items te plaatsen of te verwijderen, zonder diep in een hete oven te hoeven reiken. Ze verbeteren de veiligheid en stabiliteit, en kunnen op verschillende niveaus worden ingesteld.

Dubbele bakplaat – STOOM-modus (alleen indien aanwezig*)



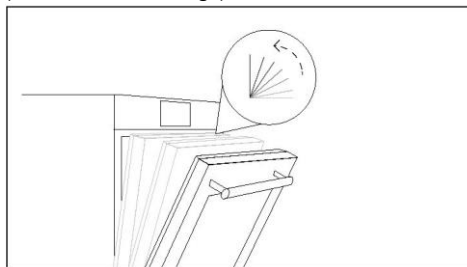
De holle vorm zorgt voor een goede circulatie van de vochtigheid die tijdens het koken wordt gegenereerd, waardoor de vochtigheidsgraad van het voedsel hoog blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid water in de plaat, wordt een drogere of meer 'natte' bereiding verkregen.

Airfry-plaat (alleen indien aanwezig*)



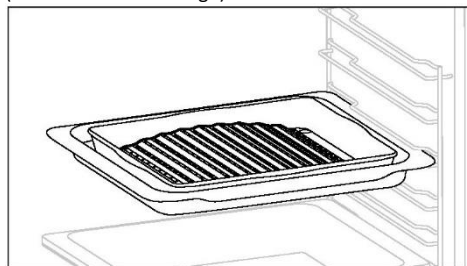
De airfry-plaat zorgt ervoor dat de hete lucht het voedsel gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, wat resulteert in een krokantere buitenkant met behoud van de malsheid binnenin. Optioneel kan er een bakplaat bij L1 worden geplaatst om sappen of paneermeel op te vangen.

Soft-close/soft-open scharnieren (alleen indien aanwezig*)



Soft-close en soft-open scharnieren reguleren de beweging van de deur en zorgen voor een soepele beweging en voorkomen dichtslaan.

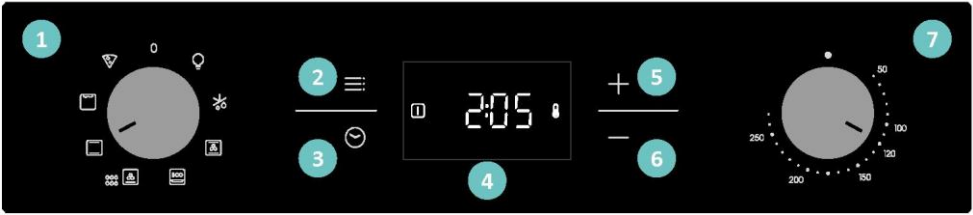
Dubbele bakplaat – BBQ-modus (alleen indien aanwezig*)



De bolle vorm is geschikt om te grillen in de oven op hoge temperatuur (220°C), waardoor een barbecue resultaat zelfs thuis mogelijk is met weinig rook dankzij het afvoeren van de vetten op de bodem van de plaat.



2.3. BEDIENINGSPANEEL






Functies en de functievolgorde kunnen worden gewijzigd afhankelijk van het model.

1. Functiekeuzeknop
2. Hoofdmenu
3. Timer
4. Led-display
5. Plustoets (+)
6. Mintoets (-)
7. Temperatuurselectieknop

BELANGRIJKSTE FUNCTIES

Het display heeft 3 hoofdfuncties:

Symbol	Functie	Beschrijving
	Hoofdmenu	Druk eenmaal om het kinderslot te activeren, tweemaal om naar het tijdstip te gaan, driemaal voor het alarmvolume en viermaal voor de instelmodus van de helderheid.
	Menu Timer	Druk eenmaal voor de bereidingsduur, tweemaal voor de minutenteller.
	+/-	Druk op deze toetsen om de waarden te verhogen/verlagen of om een functie in de instellingsmodi te activeren/deactiveren. Houd de +-toets 5 seconden ingedrukt om het tijdstip op het display te activeren.

3. VOORDAT U BEGINT

3.1. INFORMATIE OM TE BEGINNEN

Als u de oven voor het eerst aanzet, kunt u wat rook opmerken. Maak u geen zorgen, wacht gewoon tot de rook is verdwenen voordat u de oven gebruikt.

Hoe de verlichting werkt

De ovenholte wordt verlicht door een of meer lampen, die meestal worden geactiveerd zodra een bereidingsfunctie begint.

Hoe de koelventilator werkt

De koelventilator is verantwoordelijk voor het afvoeren van de hitte, zodat de oven en de omgeving niet te heet worden en de keukenapparatuur wordt beschermd tegen de gevolgen van hoge temperaturen. Hij werkt tijdens en na de kookcyclus in relatie tot de interne temperatuur van de oven.

Als de koelventilator werkt, maakt hij meestal een zacht zoemend of gonzend geluid. U merkt misschien ook een warme luchtstroom op die uit de opening tussen de ovendeur en het bedieningspaneel komt.

3.2. EERSTE GEBRUIK

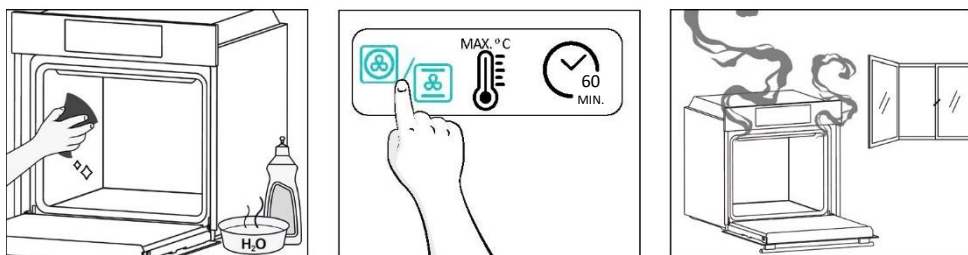
Wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, moet eerst het tijdstip worden ingesteld.

DE TIJD INSTELLEN: Op het display verschijnt 'OFF' (uit). Druk op '+' om het huidige uur aan te passen. Wacht 5 seconden op bevestiging.



3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

Reinig de oven, voordat u deze voor de eerste keer gebruikt. Wrijf externe oppervlakken af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires en veeg de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Stel de lege oven in op de maximumtemperatuur en laat hem ongeveer 1 uur aan staan, zo worden alle rondhangende geuren van nieuwigheid verwijderd.

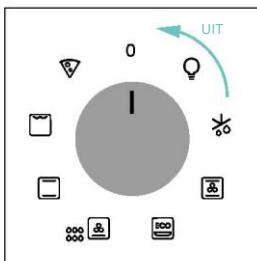
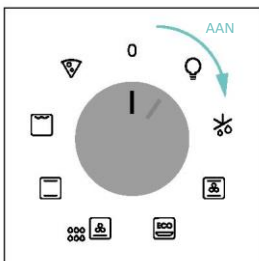


4. WERKING VAN HET PRODUCT

4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

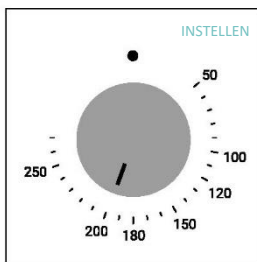
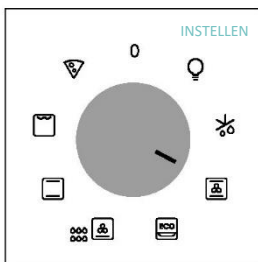
DE OVEN AAN-/UITZETTEN

Om de oven AAN te zetten, draait u aan de functieknop (rechtsom/linksom) en selecteert u een programma. Zet de functieknop naar de positie '0' om hem weer uit te schakelen.



BEREIDINGSPROGRAMMA INSTELLEN

Draai aan de functieknop om het gewenste programma te selecteren en draai aan de temperatuurselectieknop om de temperatuur in te stellen.



HOOFDMENU

Ga naar het hoofdmenu door te drukken op . Tik zo vaak als nodig is op om de naar de volgende instellingen te gaan:

KINDERSLOT

Met deze functie kunt u het scherm vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen. Om de schermvergrendeling te activeren, drukt u eenmaal op 'Hoofdmenu' en vervolgens op '+' om de functie te bevestigen.

Om de vergrendeling uit te schakelen, drukt u op 'Hoofdmenu' en vervolgens op '-'.

Activeren



Deactiveren



KLOK INSTELLEN

Hiermee kunt u het tijdstip wijzigen.

Druk op om naar het hoofdmenu te gaan. Tik zo vaak als nodig (x2) op om 'Tijdstip' te selecteren. Gebruik vervolgens '+/-' om de waarde te regelen. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk eenmaal op Hoofdmenu .





OPMERKING: De oven is standaard ingesteld op de 24-uursmodus. Om over te schakelen naar de 12-uursmodus houdt u '+' gedurende 5 seconden ingedrukt in stand-by. Doe hetzelfde om terug te schakelen naar de 24-uursmodus.



ALARMVOLUME



Hiermee kunt u het volume van de waarschuwingston wijzigen.

Druk op  om naar het hoofdmenu te gaan. Tik zo vaak als nodig is (x3) om 'Alarmvolume' te selecteren. Op het display verschijnt 'b-01'. De getallen geven het intensiteitsniveau van het geluid aan en kunnen worden aangepast met '+/-'. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk eenmaal op menu .





HELDERHEID DISPLAY

Hiermee kan de helderheid van de toon van het ovensdisplay worden gewijzigd.

Druk op  om naar het hoofdmenu te gaan. Tik zo vaak als nodig (x4) om 'Helderheid display' te selecteren. Op het display verschijnt 'd-01'. De getallen geven het intensiteitsniveau van de helderheid aan en kunnen worden aangepast met '+/-'. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk eenmaal op menu .




TIMER-MENU

Ga naar het menu Timer door te drukken op . Tik zo vaak als nodig is op  om de naar de volgende instellingen te gaan:


BEREIDINGSTIJD

Hiermee kan de bereidingstijd die nodig is voor het gekozen recept vooraf worden ingesteld.


ACTIVEREN: Druk op  om naar het menu Timer te gaan. Gebruik vervolgens '+/-' om de waarde te regelen. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk op 'Timer-menu'.






Het aftellen begint wanneer de timer is ingesteld. Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door naar de modus 'Bereidingsduur' te gaan en '+/-' te gebruiken. Wanneer de duur is verstreken, verschijnt 'End' (Einde) op het display.

Om de bereidingsduur te stoppen houdt u de toets Timer  3 seconden ingedrukt of reset u de timerwaarde met '+/-'.

Wanneer het bereiden klaar is:



1. 'End' (Einde) verschijnt op het display en er klinkt gedurende 30 sec. een waarschuwingston als dit niet wordt geannuleerd.
2. Druk op de toets 'Timer'  om de waarschuwingston te annuleren. 'End' (Einde) verdwijnt van het display en in plaats daarvan wordt het huidige tijdstip weergegeven.

 **WAARSCHUWING:** De oven staat nu in de handmatige modus, de ovenfunctie en de commutator van de thermostaat moeten ook worden uitgeschakeld; zo niet, dan gaat de oven verder met verwarmen.

 **OPMERKING:** De waarschuwingston wordt gedempt als u op een andere toets drukt dan de toets Timer , terwijl 'End' (Einde) op het display blijft staan en de oven niet werkt.


MINUTENTELLER


Hiermee kunt u de oven als wekker gebruiken.

ACTIVEREN: Druk op  om naar het menu Timer te gaan. Tik zo vaak als nodig (x2) op  om de functie 'Minutenteller' te selecteren. Gebruik vervolgens '+'/'-' om de waarde te regelen. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk op 'Timer-menu'.




Wanneer het aftellen is voltooid:

1. Het pictogram Alarm  knippert op het display en er klinkt een zoemtoon die 30 seconden aanhoudt als het alarm niet wordt geannuleerd.
2. Druk op een willekeurige toets om het alarmsignaal te annuleren. Het huidige tijdstip wordt op het display weergegeven. De oven blijft werken tot de linkerknop naar de 0-stand wordt gedraaid.


Om de Minutenteller te stoppen, houdt u de toets Timer  3 seconden ingedrukt of reset u de waarde met '-'.

STATUSINDICATIE OVENCOMMUTATOR

Keuzeknop bereidingsfunctie:

Wanneer de keuzeknop voor de bereidingsfunctie van de oven op een van de AAN-standen staat, verschijnt het pictogram  (Bereidingsfunctie AAN) op het display.

Temperatuurselectieknop:









Wanneer de oventemperatuur lager is dan de ingestelde temperatuur, verschijnt het pictogram  (Thermostaat AAN) op het display.

4.2. KOOKFUNCTIES

4.2.1. STANDAARDFUNCTIES

i OPMERKING: Bij functies die voorverwarming vereisen, moeten alle accessoires tijdens deze fase worden verwijderd. Volg de instructies in de onderstaande tabel voor het voorverwarmen.

'JA' betekent dat voorverwarmen vereist is; 'NEE' betekent dat voorverwarmen niet wordt aanbevolen en dat voedsel in de koude oven moet worden geplaatst.

Symbol	Functie	Aanbevolen plaatpositie	Voorverwarmen	Suggesties
	Ontdooien		NEE	De ventilator circuleert lucht op kamertemperatuur rond het bevroren voedsel, waardoor het langzaam ontdooit zonder dat het eiwitgehalte van het voedsel verandert.
	***Multilevel	L3/L4 voor een enkel niveau L2+L5 voor dubbel niveau L2+L4+L6 voor drievoudig niveau	JA	IDEAAL VOOR: Taarten//cakes, koekjes en pizza's op een of meerdere niveaus. Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen.
	***Met ventilator	L2/L3/L4	JA	IDEAAL VOOR: Hele kip, stukken kip, groenten en gebak op één niveau door de combinatie van de ventilator met bovenste en onderste verwarmingselementen.
	*ECO	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: Het bereiden van stukjes kip, hele stukken vlees, vis of gratineren. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Met deze functie kunt u energie besparen tijdens de bereiding, waardoor het voedsel vochtig en mals blijft. OPMERKING: Zodra de gewenste temperatuur is ingesteld, mag de temperatuurstelling in deze functie niet worden verlaagd totdat het voorverwarmen is voltooid.
	Onderwarmte + ventilator	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: Taarten, quiches en dunne pizza's met ventilator en een lagere temperatuur. Het helpt het bovenste gedeelte te garen met indirect uitgestraalde warmte.
	*Conventioneel	L2/L3	JA	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, quiches op één niveau waarbij zowel boven- als onderwarmte wordt gebruikt.
	**Supergrill	L6 voor dun voedsel L4 voor dikker voedsel	NEE	IDEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geroosterd brood. Het hele gebied onder het grillelement wordt heet. Gebruiken met de deur dicht. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig.
	Pizza	L2/L3	JA	IDEAAL VOOR: Alle soorten pizza's met of zonder voorverwarmen van de oven.

* Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.

** Gebruiken met de deur dicht.

(***) Afhankelijk van het ovenmodel.



5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

5.1. ALGEMENE BEREIDINGSTABEL

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)	
Zoete bakkerij	Kleine cakes/muffins	1	Conventioneel Multilevel Met ventilator	170°C 155°C 140°C	Ja	Diepere plaat	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35	
		2	Multilevel	150°C			Diepere plaat + bakplaten	L2+L5	35-45
		3	Multilevel	145°C			Diepere plaat + bakplaat + bakplaten	L2+L4+L6	40-50
	Biscuitgebak (26 cm Ø)	1	Conventioneel Multilevel Met ventilator	160°C 160°C 150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30	
		2	Multilevel	150°C			Metalen roosters + cakevorm	L1+L4	40-50
	Biscuits/koekjes	1	Conventioneel Multilevel Met ventilator	150°C 150°C 130°C	Ja	Diepere plaat	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25	
		2	Multilevel	140°C			Diepere plaat + bakplaten	L2+L5	50-60
	Chouquettes	1	Conventioneel	190°C	Ja	Diepere plaat	L3	25-35	
		2	Multilevel	170°C			Diepere plaat	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L3	20-30	
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Ja	Diepere plaat	L4	80-100	
	Macaron	1	Conventioneel	150°C	Ja	Diepere plaat	L3	15-20	
	Appeltaart	1	Conventioneel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	70-80	
		1	Met ventilator	150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	50-70	
	Tarte tatin	1	Conventioneel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L4	60-70	
	Taarten	2	Onderwarmte + ventilator	180°C	Nee	Metalen rooster + cakevorm	L3	30-40	
	Chocoladesoufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat + vormen	L3	10-15	
	Cheesecake	1	Conventioneel	150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	50-65	
	Diepvriescrois-sants	1	Conventioneel	180°C	Ja	Diepere plaat	L3	20-25	
		2	Multilevel	180°C			L2+L5	25-35	
3		Multilevel	160°C	L2+L4+L6			30-40		
Strudel, diepvries	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L3	30-45		



Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidingsprogramma's	Temp. °C	Voorverwarmen	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Brood en platbrood	Geroosterd brood	1	Supergrill	max.	Nee	Metalen rooster	L6	8–10
	Focaccia	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L3	25–35
	Brood, heel	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L3	30–50
Hartige taarten en ovenschotels	Hartige taarten/quiches (26 cm Ø)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + quichevorm	L1 of L2	30–50
		2	Multilevel	180°C		Metalen rooster + quichevorm	L1+L4	50–70
	Kaassoufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L3	20–30
	Lasagne, vers	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	30–45
	Lasagne, diepvries	1	Conventioneel	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	35–50
	Cannelloni, vers	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	35–50
	Gebakken pasta	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L4	25–35
Pizza	Pizza, vers (plaat)	1	Conventioneel	230°C	Ja	Diepere plaat	L2 of L3	15–25
		1	Pizza	230°C	Nee	Diepere plaat	L2 of L3	25–35
	Pizza, vers (plaat)	2	Multilevel	180°C	Ja	Diepere plaat + bakplaten	L2+L5	30–40
		1	Conventioneel	max.	Ja	Bakplaat	L2 of L3	8–15
	Pizza, vers (rond)	1	Pizza	max.	Nee	Bakplaat	L2 of L3	10–25
		2	Multilevel	180°C	Ja	Diepere plaat + bakplaten	L2+L5	30–40
	Pizza, diepvries (dunne korst)	1	Pizza	220°C	Ja	Metalen rooster	L3	10–15
2		Multilevel	200°C	Ja	Metalen roosters	L2+L5	15–20	
3		Multilevel	180°C		Metalen roosters	L2+L4+L6	15–25	
Vlees en gevogelte	Gebraden hele kip** (1–1,5 kg)	1	ECO	220°C	Nee	Metalen rooster Plaats de diepere plaat op L1	L3	50–70
		1	Met ventilator	200°C	Ja	Diepere plaat	L2	45–60
	Kippendijen	1	ECO	220°C	Nee	Metalen rooster Plaats de diepere plaat op L1	L4	30–50
		1	Met ventilator	190°C	Ja	Diepere plaat	L3	30–50
	Geroosterde eend**	1	ECO	220°C	Nee	Metalen rooster Plaats de diepere plaat op L1	L3	50–70



Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidingsprogramma's	Temp. °C	Voorverwarmen	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Vlees en gevogelte	Geroosterde kalkoen**	1	ECO	220°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50-70
		1	Met ventilator	200°C	Ja	Diepere plaat	L2	45-60
	Varkensribbetjes (1000-1200 g)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	80-100
	Worstjes**	1	Supergrill	230°C	Nee	Metalen rooster Plaats de diepere plaat op L1	L4	30-40
	Rosbief (500 g)	1	Conventioneel	220°C	Ja	Bakplaat	L3	20-40
	Gehaktbrood (1000-1500 g)	1	Conventioneel	180°C	Ja	Bakplaat	L3	40-50
	Geroosterde kip met aardappelen	1	ECO	220°C	Nee	Diepere plaat	L4	55-75
1		Met ventilator	200°C	Ja	Diepere plaat	L2 of L3	50-60	
Vis en zeevruchten	Gegrilde zeevruchten	1	Supergrill	220°C	Nee	Metalen rooster	L4	15-30
	Diepvriessticks	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L3	20-25
	Visfilet	1	Conventioneel	170°C	Ja	Diepere plaat	L3	10-25
	Gebakken vis	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	20-30
Groenten	Gegratineerde groenten	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L4	25-35
	Diepvriesfriet (300-500 g)	1	Multilevel	200°C	Ja	Diepere plaat	L4	25-35
	Aardappelgratin	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L4	25-35
	Geroosterde aardappelen	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L4	50-60
		1	Met ventilator	180°C	Ja	Diepere plaat	L4	20-30
Volledig menu	Stukken kip + appeltaart + gebakken pasta	3	Multilevel	180°C	Nee	Diepere bakplaat+ (metalen rooster + cakevorm) + (metalen rooster + ovenschaal)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten van de consument.

*Indien voorverwarmen nodig is

** Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.

*** Het hangt af van het model oven.

i **OPMERKING:** Voor het bakken van taarten, quiches en andere recepten waarvoor een vorm of bak op 2 niveaus nodig is, plaatst u de bakken gespreid: de bovenste bak aan de linkerkant en de onderste bak aan de rechterkant.



6. ONDERHOUD EN REINIGING

6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN

Regelmatig reinigen kan de levensduur van uw apparaat verlengen. Wacht tot de oven afkoelt voordat u handmatige reinigingswerkzaamheden uitvoert.

- Na ieder gebruik van de oven helpt een kleine reiniging om de oven perfect schoon te houden.
- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- Om te voorkomen dat uw oven erg vuil wordt en daardoor sterke rookgeuren ontstaan, raden wij u aan om de oven niet op zeer hoge temperatuur te gebruiken. Het is beter de bereidingstijd te verlengen en de temperatuur iets te verlagen.
- Naast de bij de oven meegeleverde accessoires, adviseren wij u om alleen borden en bakvormen te gebruiken die bestand zijn tegen zeer hoge temperaturen.


6.2. DE OVEN SCHOONMAKEN

6.2.1. BINNENKANT VAN DE OVEN: Reinigingsfuncties

Aquaactiva

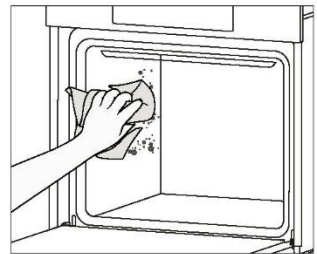
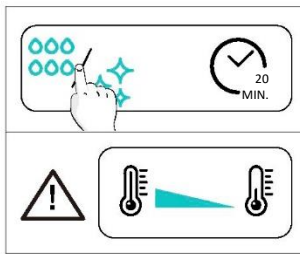
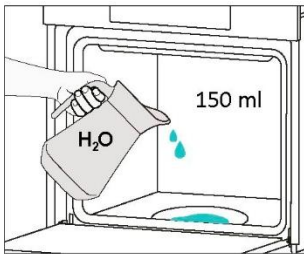
De Aquaactiva-functie is ontworpen om moeiteloos licht vuil aan te pakken en een snelle en milieuvriendelijke oplossing te bieden voor het reinigen van de ovenholte met behulp van de kracht van stoom.

Hoe het werkt:

1. Giet 150 ml water met een druppel afwasmiddel in het reliëfoppervlak onder in de oven.
2. Zet de functieknop op  en de temperatuurknop op 100°C. Laat de functie 20 minuten werken.
3. Laat de oven aan het einde van het reinigingsproces afkoelen.
4. Als het apparaat is afgekoeld, reinigt u de binnenkant van de oven met een doek.



WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het aanraakt. Pas goed op met alle hete oppervlakken; er bestaat een risico op brandwonden. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water. Veeg het kookcompartiment schoon en laat het volledig drogen om mogelijke corrosie te voorkomen.



Katalytisch reinigen

De katalytische panelen bekleden de ovenholte en geven u de luxe dat u nooit meer last hebt van een vuile oven. De panelen zijn gecoat met een speciaal email dat een microporeuze structuur heeft, bedreven in het absorberen van vet van spatten.

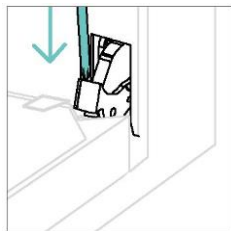
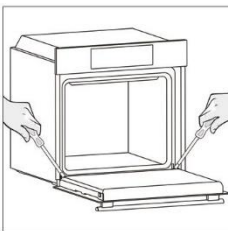
Via een katalytische chemische reactie zetten ze het geabsorbeerde vet efficiënt om in gasvormige elementen wanneer ze worden blootgesteld aan hoge temperaturen.

Aanbeveling: Overweeg om de katalytische panelen na ongeveer drie jaar gebruik te vervangen, vooral als u uw oven twee tot drie keer per week gebruikt. Dit zorgt voor optimale prestaties en netheid.

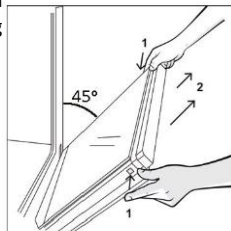


6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken

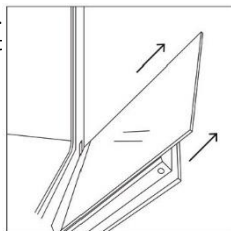
1. Open de deur op 90°, draai de vergrendellipjes van het scharnier naar buiten vanaf de oven.




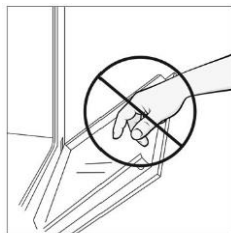
2. Plaats de deur op 45°. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen aan weerszijden van de zijwanden van de deur en trek ze naar u toe om de bovenste afdekking van het deurglas te verwijderen.



3. Verwijder zeer voorzichtig het ovenglas, begin daarbij met de binnenste. Tijdens de procedure houdt u het glas stevig vast met beide handen en plaatst u het op een zachte, vlakke ondergrond (bijvoorbeeld op een stof).



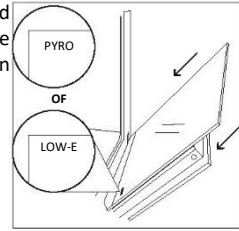
4.  **WAARSCHUWING:** Het buitenste glas is niet verwijderbaar.



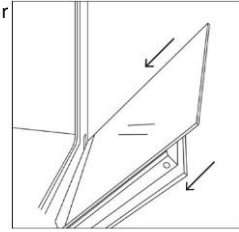
5. Reinig het glas met een zachte doek en geschikte schoonmaakmiddelen.



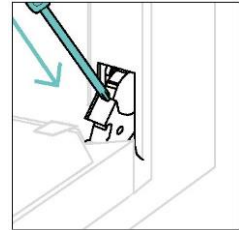
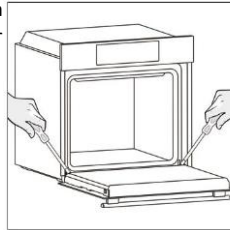
6. Plaats de glaspanelen en zorg ervoor dat het 'LOW-E/PYRO'-label goed leesbaar is en zich linksonder op de deur bevindt, vlakbij het scharnier aan de linkerkant. Op deze manier blijft het afgedrukte etiket op het eerste glas aan de binnenkant van de deur.



7. Bevestig opnieuw de bovenste afdekking van het deurglas door het naar binnen te duwen tot u een klik hoort van de twee knoppen aan de zijkant.



8. Breng de deur vervolgens terug naar 90° en draai de vergrendellipjes van het scharnier naar binnen, naar de binnenkant van de oven.



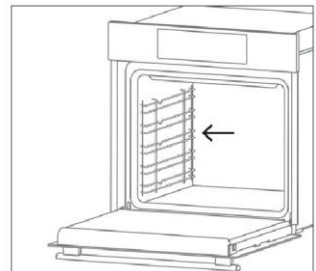
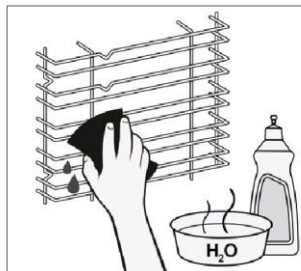
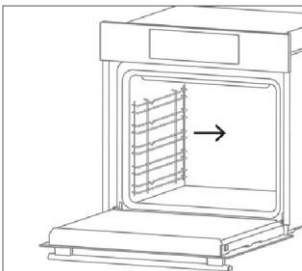
6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES

Zorg ervoor dat u de accessoires na elk gebruik goed schoonmaakt en afdroogt met een theedoek. Bij hardnekkige resten kunt u de accessoires ongeveer 30 minuten laten weken in een mengsel van water en zeep voordat u ze een tweede keer wast.

SCHOONMAKEN VAN ZIJREKKEN:

- Model met 6 niveaus

1. Verwijder de zijrekken door ze in de richting van de pijlen te trekken.
2. U kunt de zijrekken reinigen in de afwasmachine of met een natte spons en ze daarna afdrogen.
3. Plaats de zijrekken na het reinigingsproces in omgekeerde volgorde terug.



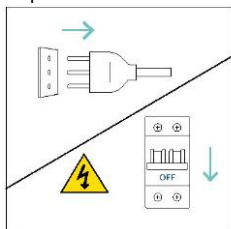
6.4. ONDERHOUD

VERVANGING VAN ONDERDELEN

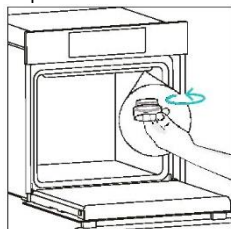
De lamp bovenin vervangen:

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Verwijder de glazen afdekking, verwijder de lamp en vervang deze door een nieuwe lamp van hetzelfde type.
3. Plaats de glazen afdekking terug als de kapotte lamp vervangen is.

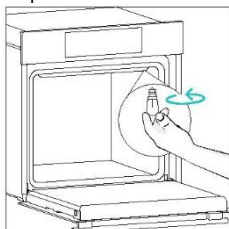
Stap 1



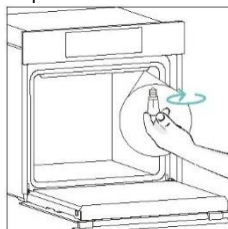
Stap 2



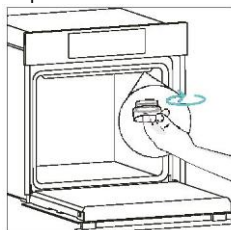
Stap 3



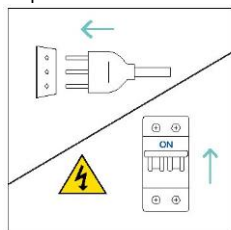
Stap 4



Stap 5



Stap 6



Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).

7.PROBLEMEN OPLOSSEN

Als er tijdens het gebruik van de oven een fout optreedt, toont het display de code 'ER' gevolgd door twee cijfers die de fout identificeren.

Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact, wacht een paar minuten en sluit de oven weer aan.

Als de fout verdwijnt, kunt u de oven weer gebruiken. Als dit niet het geval is, bel dan de klantenservice en geef de code (ERXX) door die u op het display ziet.

Fout



Rook



8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

8.1. VERWIJDERING VAN APPARATEN

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevat zowel vervuilende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben) als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden).

Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaat om de vervuilende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen.

Individen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem wordt; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

- de AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- de AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.



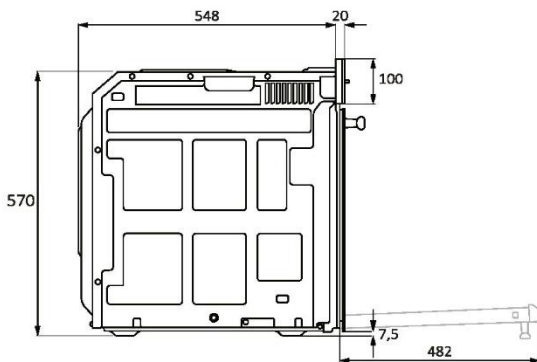
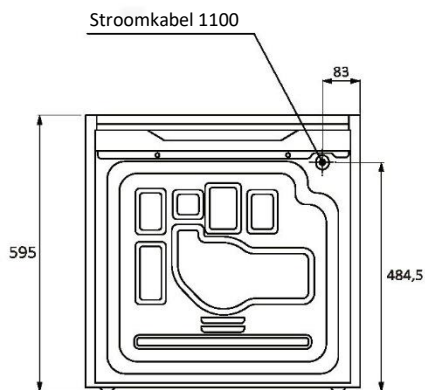
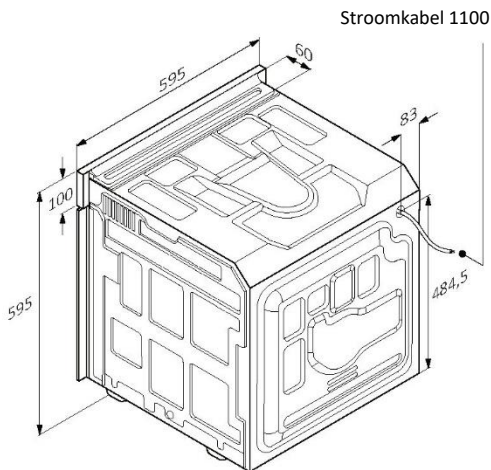
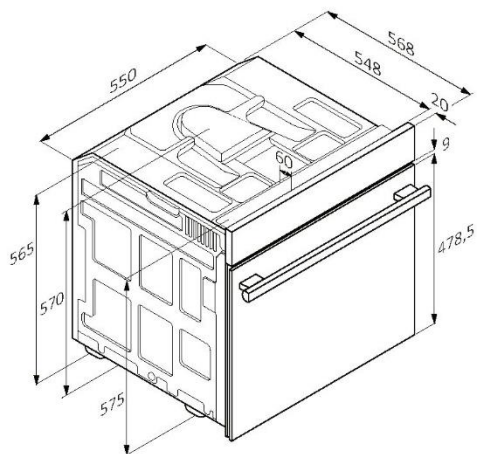
8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

Voorkom indien mogelijk voorverwarming van de oven en probeer deze altijd te vullen.

Open de ovendeur zo weinig mogelijk, omdat er iedere keer als hij geopend wordt warmte uit de holte verloren gaat. Schakel om aanzienlijk op energie te besparen de oven tussen 5 en 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd uit en gebruik de restwarmte die de oven blijft produceren.

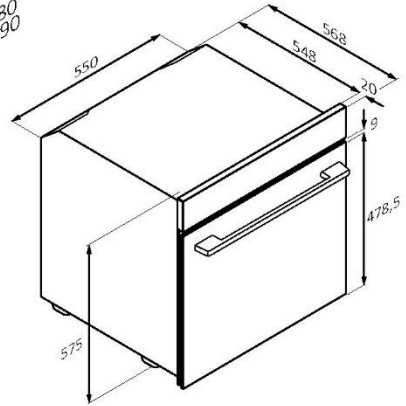
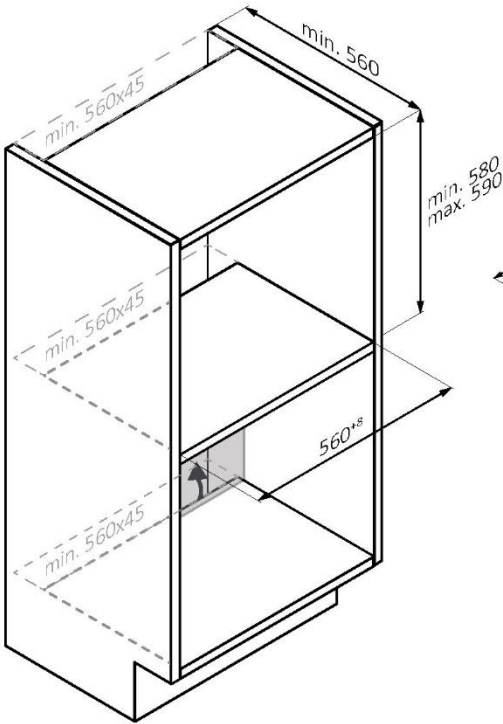
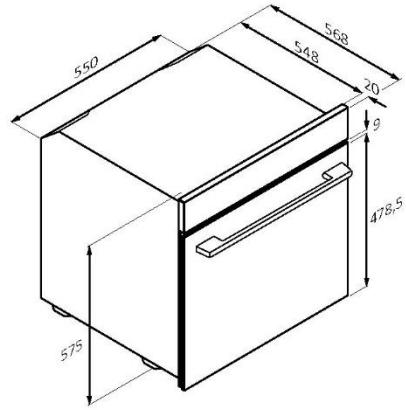
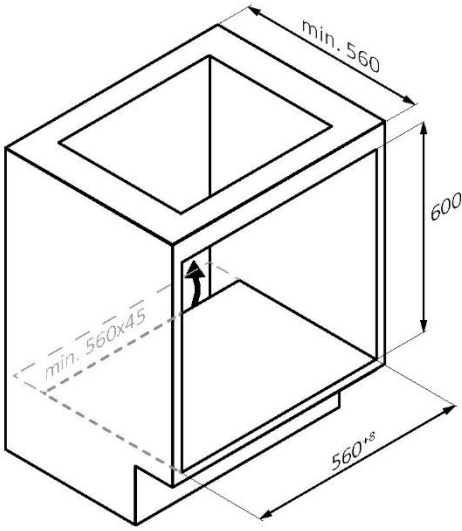
Houd de afdichtingen schoon en in orde, om warmteverlies buiten de holte te voorkomen. Als u een elektriciteitscontract hebt met een uurtarief, maakt het programma 'uitgestelde bereiding' het besparen van energie eenvoudiger, door het bereidingsproces te laten starten in de periode met gereduceerd tarief.

9.INSTALLATIE



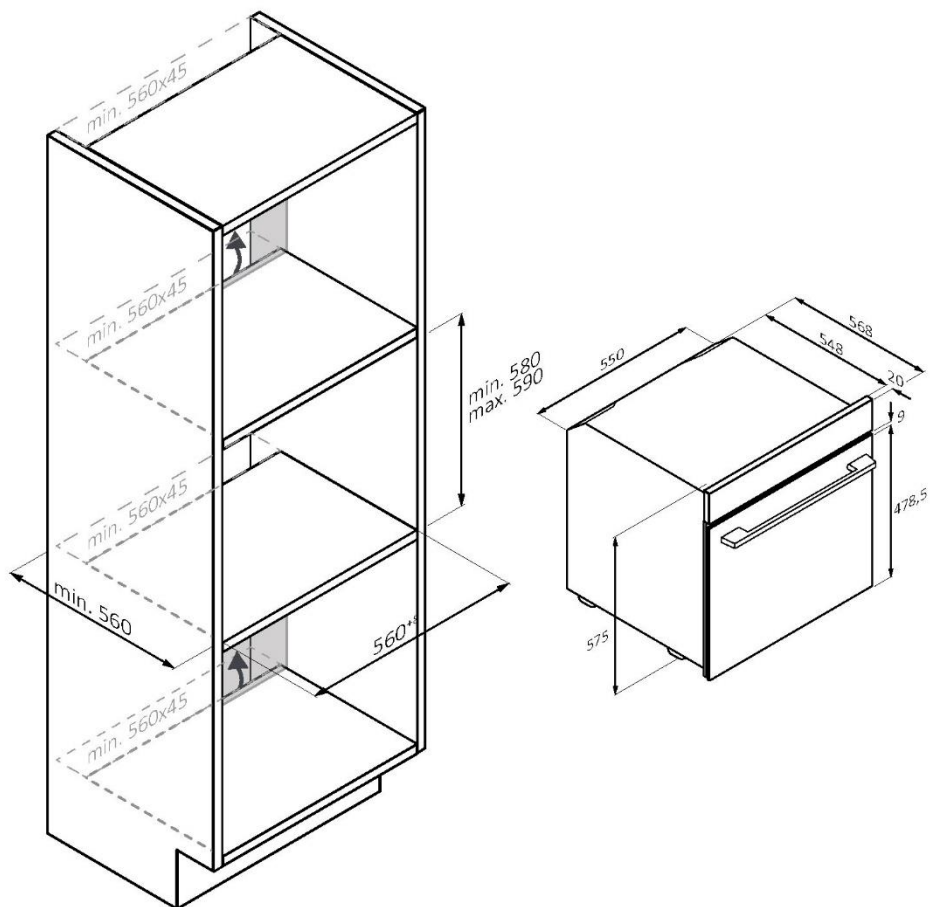
mm





mm

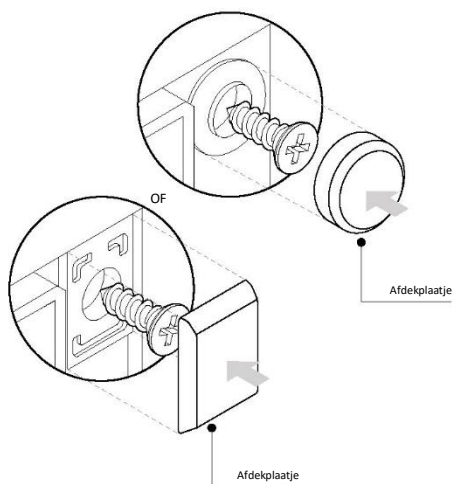
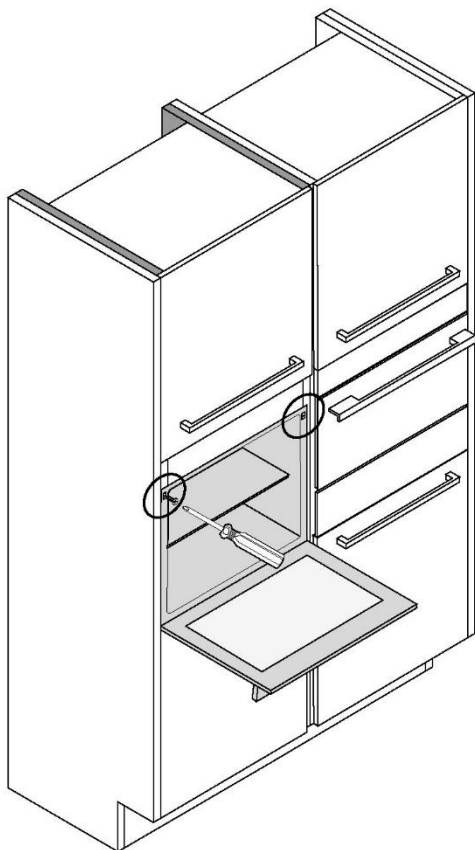




NL Als de meubels aan de achterkant zijn afgedekt, zorg dan voor een opening voor de stroomkabel.

mm





mm



BEM-VINDO

Obrigado por ter escolhido o nosso produto. Para garantir a sua segurança e obter os melhores resultados, leia atentamente este manual, incluindo as instruções de segurança, e guarde-o para consulta futura.

Antes de instalar o forno, anote o número de série, que pode ser necessário para reparações. Verifique se houve danos durante o transporte e consulte um técnico se não tiver a certeza antes de o utilizar. Mantenha os materiais de embalagem longe do alcance das crianças.

i **NOTA:** As características e os acessórios do forno podem variar consoante o modelo que adquiriu.

RESUMO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

- 2.1. Vista geral do produto
- 2.2. Acessórios
- 2.3. Painel de controlo

3. ANTES DE COMEÇAR

- 3.1. Informações para começar
- 3.2. Primeira utilização
- 3.3. Limpeza preliminar

4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

- 4.1. Como funciona o produto
- 4.2. Funções de confeção
 - 4.2.1. Funções padrão

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

- 5.1. Tabela de cozedura geral

6. CUIDADOS E LIMPEZA

- 6.1. Recomendações gerais
- 6.2. Limpeza do forno
 - 6.2.1. Interior do forno: funções de limpeza
 - 6.2.2. Exterior do forno: remoção e limpeza da porta de vidro
- 6.3. Limpeza dos acessórios
- 6.4. Manutenção

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

9. INSTALAÇÃO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS GERAIS

- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Proceda com cuidado para evitar tocar nas resistências dentro do forno.

Utilizar de acordo com a utilização prevista

- Só utilize o forno para o fim a que se destina, ou seja, para cozinhar alimentos: qualquer outra utilização, por exemplo como fonte de calor, é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que resultem de utilização imprópria, incorreta ou não razoável.

Limitações de utilização

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se estiverem sob supervisão ou instrução referente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- **⚠ AVISO:** o aparelho e suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.
- **⚠ AVISO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.



AVISOS DE INSTALAÇÃO

- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada.
Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Efetue as aberturas indicadas nas ilustrações em função do tipo de ligação. Fixe sempre o forno aos armários com os parafusos fornecidos com o aparelho.
- Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas.
- Este aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa de forma a evitar sobreaquecimento.
- Durante a instalação, o forno deve ser desligado da rede de alimentação elétrica.
- Se for necessária assistência do fabricante para corrigir avarias que decorram de uma instalação incorreta, esta assistência não está abrangida pela garantia. Devem ser seguidas as instruções de instalação para pessoal profissionalmente qualificado.
- Uma instalação incorreta pode prejudicar ou ferir pessoas, animais ou danificar objetos materiais. O fabricante não pode ser considerado responsável por tais danos ou lesões.
- A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado que deve conhecer e respeitar as leis em vigor no país de instalação e as instruções do fabricante.
- Depois de desembalar o aparelho, verifique sempre se não está danificado. Em caso de problema, contacte o serviço de apoio ao cliente antes de o instalar e não o ligue à rede elétrica.
- Retire o material de embalagem antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Durante a instalação, não use a pega da porta do forno para levantar e deslocar o forno.
- O armário de instalação e os adjacentes devem resistir a temperaturas de 95°C
- Recomenda-se a utilização de luvas de proteção durante a instalação para evitar ferimentos por corte.



- Não instale o produto em ambientes abertos expostos a agentes atmosféricos.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a uma altitude inferior a 2000 m.
- Remover as películas de proteção e os autocolantes publicitários da superfície frontal do forno antes da primeira utilização.

AVISOS ELÉTRICOS

- A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado.

A ligação à fonte de alimentação pode ser feita por ficha ou por cablagem fixa, colocando entre o aparelho e a fonte de alimentação um disjuntor onipolar, com separação de contactos conforme aos requisitos para a categoria de sobretensão III, que possa suportar a carga máxima ligada e que esteja em conformidade com a legislação em vigor. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, solicite a um electricista qualificado que substitua a tomada por outra de tipo adequado. A ficha e a tomada têm de estar em conformidade com as normas atuais do país de instalação.

O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor onipolar utilizados para a ligação devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho é instalado.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Para quaisquer reparações, consulte apenas o Departamento de Assistência ao Cliente e solicite peças sobressalentes originais.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- **⚠ AVISO:** certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O forno deve ser desligado antes de se retirar as partes amovíveis. Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de algumas regras fundamentais:



- não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação;
 - não toque no aparelho com mãos ou pés molhados;
 - em geral, não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão;
 - no caso de avaria e/ou funcionamento incorreto, desligue o aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.
- **📘 NOTA:** uma vez que o forno pode necessitar de trabalho de manutenção, recomenda-se que tenha outra tomada de parede disponível de forma que o forno possa ser ligado à mesma se for removido do espaço em que está instalado.
 - Qualquer reparação, instalação ou manutenção não efetuada corretamente pode pôr seriamente em perigo o utilizador.
 - A empresa fabricante declara que não assume qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos causados por trabalhos de instalação, manutenção ou reparação incorretos. Além disso, não é responsável por danos causados pela ausência ou interrupção do sistema de ligação à terra (por exemplo, choque elétrico).
 - **⚠️ CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido a reposição inadvertida da proteção térmica, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo serviço.
 - O aparelho não foi concebido para ser ativado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.
- Quando colocar o tabuleiro Airfry ou a grelha nos suportes laterais, certifique-se de que a parte lateral mais baixa (entre o batente e a extremidade) está virada para o interior do forno. Se a grelha tiver uma barra metálica decorativa, posicione-a voltada para o exterior do forno para que o logótipo da marca seja visível e legível. Para o posicionamento correto, consulte também a imagem na secção Acessórios deste manual do utilizador.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.

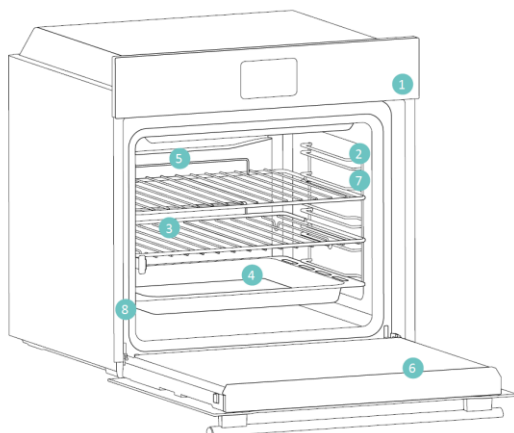


- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal. Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de colocar alimentos no interior. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atingir a temperatura de cozimento.
- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- **⚠ AVISO:** Não forre as paredes do forno com película de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- **⚠ AVISO:** Nunca remova o vedante da porta do forno.
- **⚠ CUIDADO:** Não encha o fundo do forno com água durante a cozedura ou quando o forno está quente.
- Para um uso correto do forno, é aconselhável não colocar o alimento em contato direto com os suportes e os tabuleiros, mas usar papel de forno e/ou recipientes especiais.
- Lave todos os acessórios antes da primeira utilização com uma solução de água quente e detergente para a loiça.



2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO



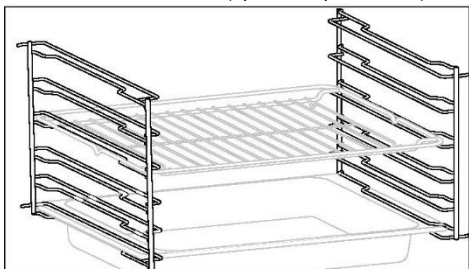
1. Painel de controlo
2. Posições de prateleira (grelha de arame lateral, se incluída)
3. Grades metálicas
4. Tabuleiro
5. Tampa do ventilador
6. Porta do forno
7. Grades de arame laterais (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. Número de série e código QR



Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

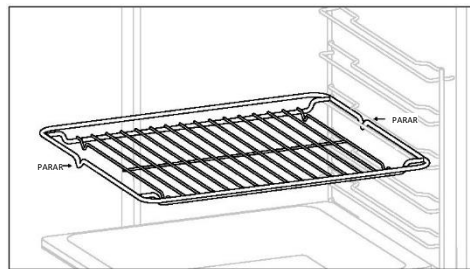
2.2. ACESSÓRIOS

Grades de arame laterais (apenas se presentes*)



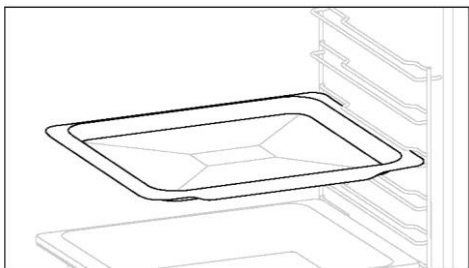
Localizadas em ambos os lados do forno, os suportes laterais foram concebidas para colocar o tabuleiro de forno e as grades durante a cozedura.

Grade metálica



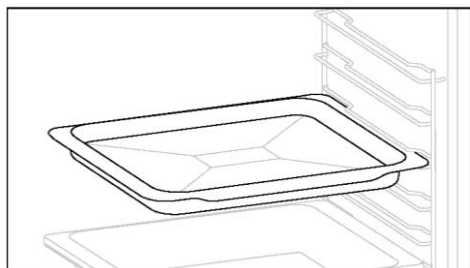
Uma grelha metálica num forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha, garantindo uma cozedura uniforme e facilitando a limpeza. Pode ser utilizada para posar pratos e frigideiras a diferentes alturas para várias necessidades culinárias.

Tabuleiro de forno



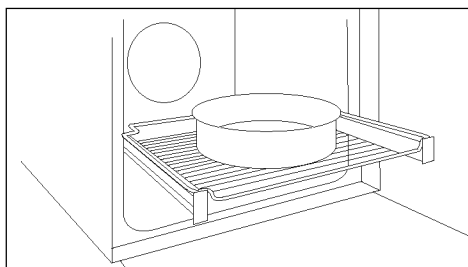
Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

Tabuleiro mais fundo



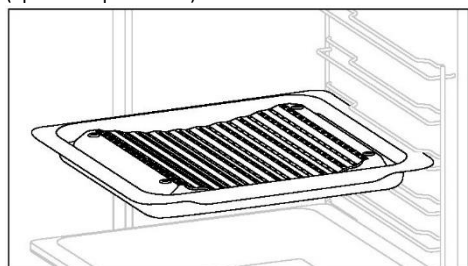
O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.





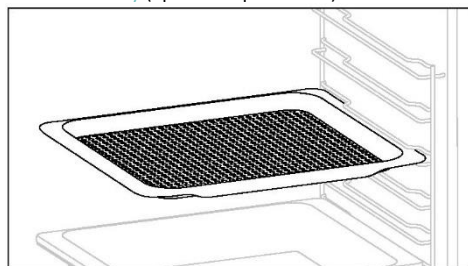
As calhas telescópicas para fornos são prateleiras que podem ser estendidas, facilitando a colocação ou remoção de artigos, sem necessidade de alcançar o interior de um forno quente. Melhoram a segurança, a estabilidade e podem ser ajustadas para diferentes posições de nível.

Tabuleiro duplo – modo VAPOR
(apenas se presente*)

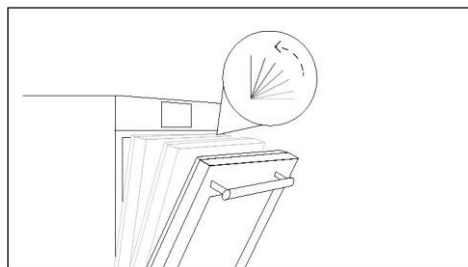


A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

Tabuleiro Airfry (apenas se presente*)

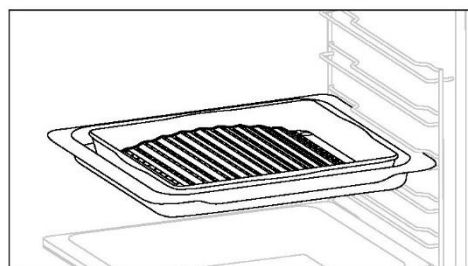


O tabuleiro Airfry garante que o ar quente chega aos alimentos de forma uniforme e tridimensional, o que resulta num exterior mais estaladiço, mantendo a maciez no interior. Opcionalmente, pode ser colocado um tabuleiro em L1 para recolher sucos ou migalhas.



As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

Tabuleiro duplo – modo BBQ (apenas se presente*)



A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.



2.3. PAINEL DE CONTROLO






As funções e a classificação das funções podem ser alteradas consoante o modelo.

1. Botão de seleção de funções
2. Menu principal
3. Temporizador
4. Visor LED
5. Botão mais (+)
6. Botão menos (-)
7. Botão do seletor de temperatura

FUNÇÕES PRINCIPAIS

O ecrã tem 3 funções principais:

Símbolo	Função	Descrição
	Menu principal	Prima uma vez para ativar o bloqueio para crianças, duas vezes para aceder à hora do dia, três vezes para o volume do alarme e quatro vezes para o modo de ajuste da luminosidade.
	Menu do temporizador	Prima uma vez para a duração da cozedura, duas vezes para o contador de minutos
	+/-	Prima estes botões para aumentar/diminuir os valores ou para ativar/desativar uma função nos modos de ajuste. Mantenha premido + durante 5 segundos para ativar a Hora do dia no ecrã.

3. ANTES DE COMEÇAR

3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR

Quando se liga o forno pela primeira vez, pode notar-se algum fumo. Não se preocupe, espere que o fumo se dissipe antes de utilizar o forno.

Como funciona a iluminação

O forno é iluminado por uma ou mais lâmpadas, normalmente ativadas sempre que se inicia uma função de cozedura.

Como funciona a ventoinha de refrigeração

A ventoinha de refrigeração é responsável pela dissipação do calor, impedindo que o forno e as suas imediações fiquem demasiado quentes e protegendo os aparelhos de cozinha dos efeitos das altas temperaturas. Funciona durante e após o ciclo de cozedura em função da temperatura interna do forno.

Quando a ventoinha de refrigeração está a funcionar, gera normalmente um zumbido suave ou um zumbido. O utilizador pode também notar um fluxo de ar quente que emana do espaço entre a porta do forno e o painel de controlo.

3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

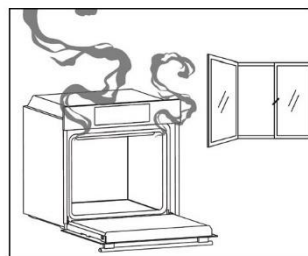
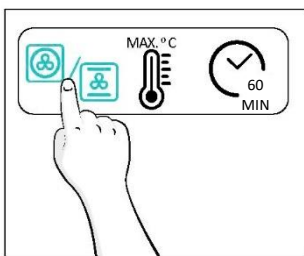
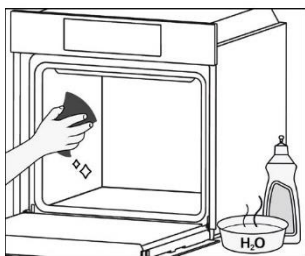
Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, o primeiro passo é definir a hora do dia.

DEFINIR A HORA: O visor apresenta a indicação "OFF". Prima "+" para ajustar a hora atual. Aguarde 5 segundos pela confirmação.



3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

Limpe o forno antes de utilizar pela primeira vez. Limpe as superfícies externas com um pano macio húmido. Lave todos os acessórios e limpe dentro do forno com uma solução de água quente e líquido de lavagem. Defina o forno vazio para a temperatura máxima e deixe ligado durante cerca de 1 hora, isto irá remover quaisquer cheiros residuais decorrentes do facto de ser novo.

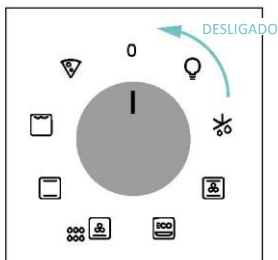


4.FUNIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

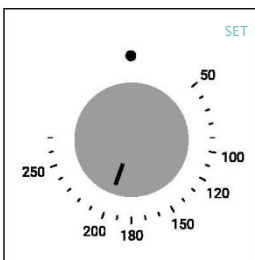
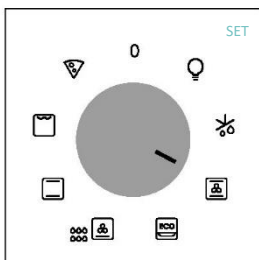
LIGAR/DESLIGAR O FORNO

Para ligar o forno, rode o botão de função (para a direita/para a esquerda) e selecione um programa. Para o desligar, coloque o botão de função na posição "0".



DEFINIR O PROGRAMA DE COZEDURA

Rode o botão de função para selecionar o programa desejado e rode o botão de seleção da temperatura para definir a temperatura.



MENU PRINCIPAL

Aceda ao menu principal premindo . Para navegar para tocar : tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

TRINCO PARA CRIANÇAS

Esta função permite-lhe bloquear o ecrã para evitar qualquer utilização indesejada por menores. Para ativar o bloqueio do ecrã, prima uma vez "Menu principal" e, em seguida, prima "+" para confirmar a função. Para desativar o bloqueio, prima "Menu principal" e, em seguida, prima "-".

Ativar



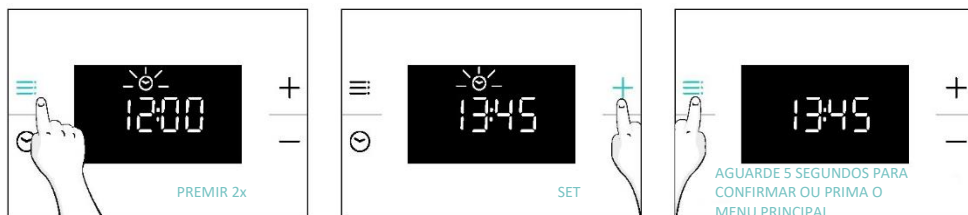
Desativar



RELÓGIO PROGRAMADO

Permite alterar a hora do dia.

Prima para aceder ao menu principal. Toque em : tantas vezes (x2) quantas as necessárias para seleccionar "Hora do dia". Em seguida, utilize "+/-" para regular o valor. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima uma vez o menu principal .





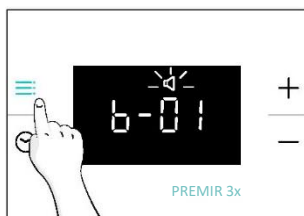
NOTA: o forno está predefinido para o modo "24h". Para mudar para o modo "12h", mantenha premido "+" durante 5 segundos em standby. Faça o mesmo para voltar ao modo "24h".



VOLUME DE ALARME



Permite alterar o volume do som de aviso.

Prima  para aceder ao menu principal. Toque tantas vezes (x3) quantas as necessárias para seleccionar "Volume do alarme". No ecrã, aparece "b-01". Os números representam o nível de intensidade do som, editável utilizando "+/-". Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima uma vez o menu .





BRILHO DO ECRÃ

Permite alterar o brilho do tom do ecrã do forno.

Prima  para aceder ao menu principal. Toque tantas vezes (x4) quantas as necessárias para seleccionar "Brilho do visor". No ecrã, aparece "d-01". Os números representam o nível de intensidade de brilho, editável utilizando "+/-". Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima uma vez o menu .




MENU TEMPORIZADOR

Aceda ao menu Temporizador premindo . Para navegar para tocar  tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:


DURAÇÃO DA COZEDURA

Permite pré-ajustar o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida.


ATIVANÇA: prima  para entrar no menu Temporizador. Em seguida, utilize "+/-" para regular o valor. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima "Menu temporizador".






A contagem decrescente começa quando o temporizador é definido. Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração entrando no modo "Duração da cozedura" e utilizando "+/-". Quando a duração tiver terminado, o visor indica "Fim".

Para interromper a duração da cozedura, mantenha premido o botão Temporizador  durante 3 segundos ou reponha o valor do temporizador utilizando "-".

Quando a cozedura estiver terminada:

1. Aparece "Fim" no visor e, se não for cancelado, é emitido um sinal sonoro de aviso durante 30 segundos.
2. Prima o botão "Temporizador"  para cancelar o som de aviso. A indicação "Fim" desaparece do visor e é apresentada a hora atual do dia.



 **AVISO:** O forno está agora no modo manual, a função do forno e o comutador do termóstato também devem ser desligados, caso contrário, o forno continuará a aquecer.

 **NOTA:** O som de aviso será silenciado por qualquer pressão de botão que não seja o botão Timer , com "End" (Fim) a permanecer no visor e o forno a ficar inoperacional.




CONTADOR DE MINUTOS


Permite utilizar o forno como despertador.

ATIVAÇÃO: prima  para entrar no menu Temporizador. Toque em  tantas vezes (x2) quantas as necessárias para selecionar "Contador de minutos". Em seguida, utilize "+/-" para regular o valor. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima "Menu temporizador".




Quando a contagem decrescente estiver concluída:

1. O ícone Alarme  pisca no ecrã e é emitido um sinal sonoro com duração de 30 segundos se não for cancelado.
2. Prima qualquer tecla para cancelar o som do alarme. A hora atual do dia é apresentada no visor. O forno continuará a funcionar até que o botão esquerdo seja rodado para a posição 0.


Para parar o contador de minutos, mantenha premido o botão do temporizador  durante 3 segundos ou reponha o valor utilizando "-".

INDICAÇÃO DO ESTADO DO COMUTADOR DO FORNO

Seletor de funções de cozedura:

Quando o seletor de funções de cozedura do forno é colocado em qualquer uma das posições "ON", o ícone  (Cooking Function ON) aparece no visor.

Seletor de temperatura:

Sempre que a temperatura do forno for inferior à temperatura definida, o ícone  (Termostato LIG.) aparece no ecrã.

4.2. FUNÇÕES DE CONFEÇÃO

4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO

i **NOTA:** para as funções que requerem um pré-aquecimento, assegurar que todos os acessórios são retirados durante esta fase. Seguir as instruções do quadro abaixo no que respeita ao pré-aquecimento.

"YES" significa que é necessário pré-aquecer; "NO" significa que não é sugerido o pré-aquecimento e que os alimentos devem ser introduzidos com o forno frio.

Símbolo	Função	Posição sugerida para a prateleira	Pré-aquecimento	Sugestões
	Descongelar		NÃO	A ventoinha faz circular o ar à temperatura ambiente à volta dos alimentos congelados, permitindo que estes descongelem lentamente sem alterar o teor proteico dos alimentos.
	****Multinível	L3/L4 para nível único L2+L5 para nível duplo L2+L4+L6 para nível triplo	SIM	IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis. Ideal para cozinhar diferentes alimentos.
	***Com ventilação	L2/L3/L4	SIM	IDEAL PARA: frango inteiro, pedaços de frango, legumes e pastelaria num só nível, utilizando a combinação do ventilador com os elementos de aquecimento superior e inferior.
	*ECO	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: cozinhar pedaços de frango, pedaços inteiros de carne, peixe ou gratinar. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário. Esta função permite poupar energia durante a cozedura, mantendo os alimentos húmidos e tenros. NOTA: Uma vez definida a temperatura desejada, o ajuste da temperatura não deve ser diminuído nesta função até que o pré-aquecimento esteja concluído.
	Aquecimento inferior + ventilador	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: tartes, quiches e pizzas finas utilizando a ventoinha e o aquecimento inferior. ajuda a cozinhar a parte superior com calor irradiado indiretamente.
	*Estático	L2/L3	SIM	IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, quiches em um nível utilizando tanto o aquecimento superior como o inferior.
	**Supergrill	L6 para alimentos finos L4 para alimentos mais espessos	NÃO	IDEAL PARA: grandes quantidades de salsichas, bifés e pão torrado. Toda a área abaixo do elemento do grelhador fica quente. Utilize com a porta fechada. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário).
	Pizza	L2/L3	SIM	IDEAL PARA: todo o tipo de pizzas com ou sem pré-aquecer o forno.

* Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia.

**Utilize com a porta fechada.

(***) Dependendo do modelo do forno.



5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aquecimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Padaria Doce	Pequenos bolos / Queques	1	Estático Multinível Com ventilação	170°C 155°C 140°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multinível	150°C		Tabuleiros + profundos	L2+L5	35-45
		3	Multinível	145°C		Profundidade + cozedura + tabuleiros de cozedura	L2+L4+L6	40-50
	Pão de ló (26 cm Ø)	1	Estático Multinível Com ventilação	160°C 160°C 150°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multinível	150°C		Grelhas metálicas + Forma para bolos	L1+L4	40-50
	Biscoitos/Bolachas	1	Estático Multinível Com ventilação	150°C 150°C 130°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multinível	140°C		Tabuleiros + profundos	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Estático	190°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	25-35
		2	Multinível	170°C		Tabuleiro mais fundo	L2+L5	35-45
	Pudim de Yorkshire	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	20-30
	Merengues	1	Multinível	90°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L4	80-100
	Macaron	1	Estático	150°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	15-20
	Tarte de maçã	1	Estático	170°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	70-80
		1	Com ventilação	150°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Estático	170°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L4	60-70
	Tortas	2	Aquecimento inferior + ventilador	180°C	N	Grelha metálica + Forma para bolos	L3	30-40
	Sufê de chocolate	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo + formas	L3	10-15
	Cheesecake	1	Estático	150°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	50-65
	Croissants congelados	1	Estático	180°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	20-25
		2	Multinível	180°C		Tabuleiro mais fundo	L2+L5	25-35
3		Multinível	160°C	Tabuleiro mais fundo		L2+L4+L6	30-40	
Strudel, congelado	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	30-45	



Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T °C	Pré-aquecimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Pães e Pão de forma	Pão torrado	1	Supergrill	máx.	N	Grade metálica	L6	8-10
	Focaccia	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	25-35
	Pão, integral	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	30-50
Tartes salgadas e travessas de forno	Bolos salgados / Quiches (26 cm Ø)	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + forma para quiche	L1 ou L2	30-50
		2	Multinível	180°C		Grelha metálica + forma para quiche	L1+L4	50-70
	Sufilê de queijo	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	20-30
	Lasanha, fresca	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	30-45
	Lasanha, congelada	1	Estático	180°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	35-50
	Canelones, frescos	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	35-50
	Massa no forno	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica + prato de forno	L4	25-35
Pizza	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Estático	230°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L2 ou L3	15-25
	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Pizza	230°C	N	Tabuleiro mais fundo	L2 ou L3	25-35
		2	Multinível	180°C	Y	Tabuleiros fundos + Tabuleiros	L2+L5	30-40
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Estático	máx.	Y	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	8-15
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Pizza	máx.	N	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	10-25
		2	Multinível	180°C	Y	Tabuleiros fundos + Tabuleiros	L2+L5	30-40
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Pizza	220 °C	Y	Grade metálica	L3	10-15
2		Multinível	200°C	Grades metálicas		L2+L5	15-20	
3		Multinível	180°C	Grades metálicas		L2+L4+L6	15-25	
Carnes e Aves	Frango inteiro assado** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro mais fundo em L1	L3	50-70
		1	Com ventilação	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L2	45-60
	Coxas de frango	1	ECO	220 °C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro mais fundo em L1	L4	30-50
		1	Com ventilação	190°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	30-50
	Pato assado**	1	ECO	220 °C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro mais fundo em L1	L3	50-70



Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T °C	Pré-aquecimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Carnes e Aves	Peru assado**	1	ECO	220 °C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-70
		1	Com ventilação	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L2	45-60
	Costeletas de porco (1000-1200g)	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-100
	Salsichas**	1	Supergrill	230°C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro mais fundo em L1	L4	30-40
	Rosbife (500g)	1	Estático	220 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-40
	Rolo de carne (1000-1500g)	1	Estático	180°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	40-50
	Frango assado com batatas	1	ECO	220 °C	N	Tabuleiro mais fundo	L4	55-75
		1	Com ventilação	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L2 ou L3	50-60
Peixe e marisco	Marisco grelhado	1	Supergrill	220 °C	N	Grade metálica	L4	15-30
	Palitos de peixe congelados	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	20-25
	Filete de peixe	1	Estático	170°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	10-25
	Peixe no forno	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L4	20-30
Legumes	Legumes gratinados	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L4	25-35
	Batatas fritas congeladas (300-500g)	1	Multinível	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L4	25-35
	Gratinado de batata	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L4	25-35
	Batatas assadas	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L4	50-60
		1	Com ventilação	180°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L4	20-30
Menu completo	Pedaços de frango + tarte de maçã + massa cozida	3	Multinível	180°C	N	Tabuleiro mais fundo + (grelha metálica + forma para bolos) + (grelha metálica + prato refratário)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Os tempos de cozedura podem variar consoante a receita e os ingredientes do consumidor.

*se for necessário pré-aquecimento

** Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário.

*** depende do modelo do forno

i NOTA: Para cozinhar bolos, quiches e outras receitas que exijam uma forma ou um recipiente em 2 níveis, coloque o tabuleiro escalonado: o tabuleiro superior do lado esquerdo e o tabuleiro inferior do lado direito.



6. CUIDADOS E LIMPEZA

6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Aguarde que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual.

- Após cada utilização do forno, se efetuar uma limpeza mínima irá ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.
- Não forne as paredes do forno com folha de alumínio ou proteções descartáveis à venda no mercado. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- Por forma a evitar sujidade excessiva no seu forno e os cheiros fortes a fumo daí resultantes, recomendamos não utilizar o forno com uma temperatura muito alta. É melhor prolongar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.


6.2. LIMPEZA DO FORNO


6.2.1. INTERIOR DO FORNO: funções de limpeza

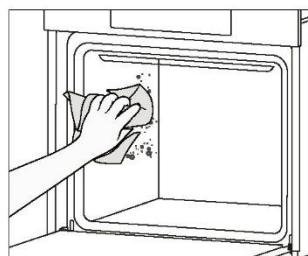
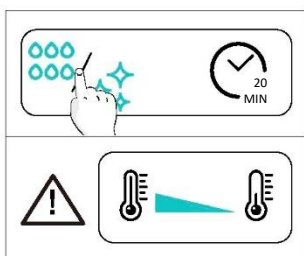
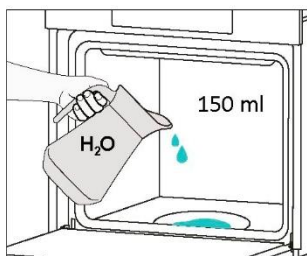
Aquactiva

A função Aquactiva foi concebida para eliminar sem esforço a sujidade ligeira e proporcionar uma solução rápida e ecológica para limpar o forno utilizando o poder do vapor.

Como é que funciona:

1. Verta 150 ml de água com uma gota de detergente para a loiça no fundo do forno.
2. Colocar o botão de função em  e o botão de temperatura em "100 °C". Deixar a função operar durante 20 minutos.
3. No final do processo de limpeza, deixe o forno arrefecer.
4. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.

 **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável. Limpe o compartimento de cozedura e deixe-o secar completamente para evitar possíveis corrosões.



Limpeza catalítica

Os painéis catalíticos revestem o forno e permitem-lhe o luxo de nunca ter de se preocupar com um forno sujo. Os painéis são revestidos com um esmalte especializado que possui uma estrutura microporosa, capaz de absorver a gordura dos salpicos.

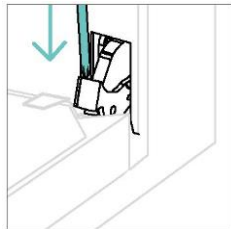
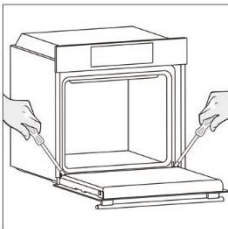
Através de uma reação química catalítica, convertem eficazmente a gordura absorvida em elementos gasosos quando expostos a temperaturas elevadas.

Recomendação: Considere a substituição dos painéis catalíticos após cerca de três anos de utilização, especialmente se utilizar o forno durante dois a três ciclos de cozedura por semana. Isto garante um desempenho e uma limpeza ótimos.

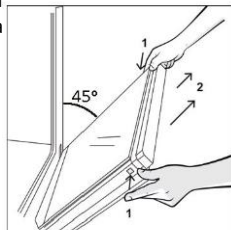


6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

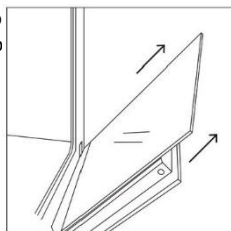
1. Abrir a porta a 90°, rodar as patilhas de bloqueio das dobradiças para fora do forno.




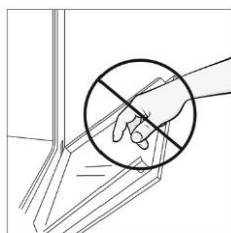
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



3. Retirar cuidadosamente o vidro do forno, começando pelo interior. Durante o procedimento, segurar firmemente o vidro com as duas mãos e colocá-lo sobre uma superfície plana e almofadada (por exemplo, sobre um tecido).



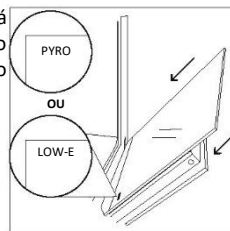
4.  **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.



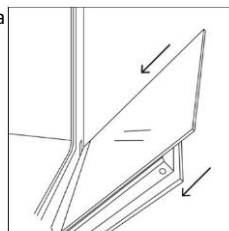
5. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.



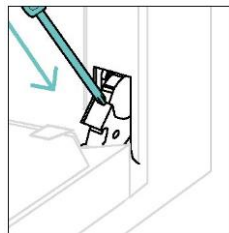
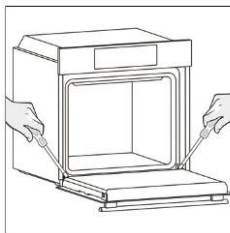
6. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta "Low-E" está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta.



7. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.



8. Em seguida, volte a colocar a porta a 90° e rode as patilhas de bloqueio das dobradiças para dentro, em direção ao interior do forno.



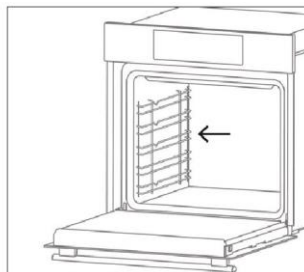
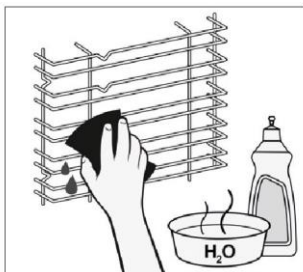
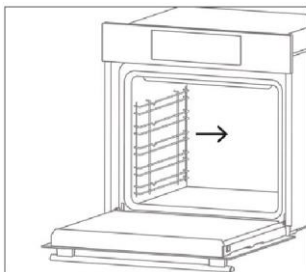
6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

Certifique-se de que limpa bem os acessórios após cada utilização e seque-os com uma toalha. Para resíduos persistentes, considere a possibilidade de mergulhar os acessórios numa mistura de água e sabão durante cerca de 30 minutos antes de os lavar novamente.

LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS:

- Modelo de 6 níveis

1. Retire os suportes laterais puxando-os na direção das setas.
2. Para limpar os suportes laterais, coloque-os numa máquina de lavar loiça ou utilize uma esponja molhada, certificando-se de que ficam bem secos posteriormente.
3. Após o processo de limpeza, instale os suportes laterais pela ordem inversa.



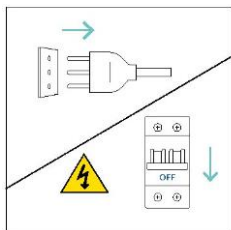
6.4. MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

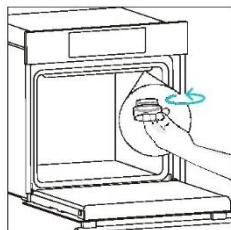
Trocar a lâmpada no topo:

1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Desmonte a tampa de vidro, desmonte a lâmpada e substitua-a por uma nova lâmpada do mesmo tipo.
3. Logo que a lâmpada com defeito esteja substituída, volte a colocar a tampa de vidro.

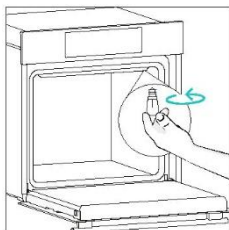
Passo 1



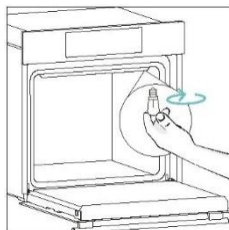
Passo 2



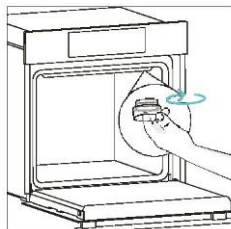
Passo 3



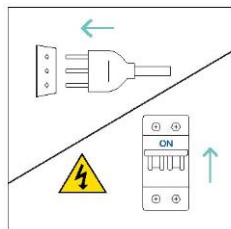
Passo 4



Passo 5



Passo 6



Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

7.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se, durante a utilização do forno, ocorrer um erro, o visor apresentará o código "ER" seguido de dois dígitos, que identificarão o erro.

Desligue o forno e retire a ficha da tomada, aguarde alguns minutos e volte a ligá-la.

Se o erro desaparecer, pode voltar a utilizar o forno. Se isso não acontecer, contacte o serviço de apoio ao cliente e comunique o código (ERXX) que vê no visor.

Erro



Fumo



8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO

Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados).

É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais.

Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, podem estar disponíveis recolhas domésticas para REEE de grandes dimensões. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.



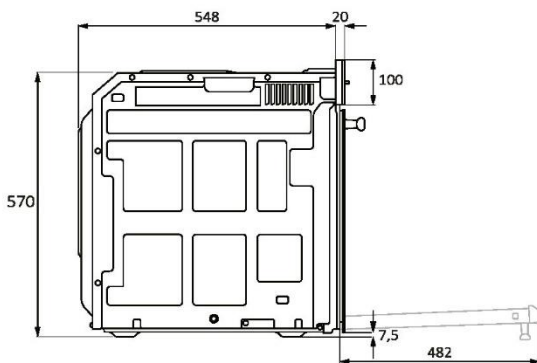
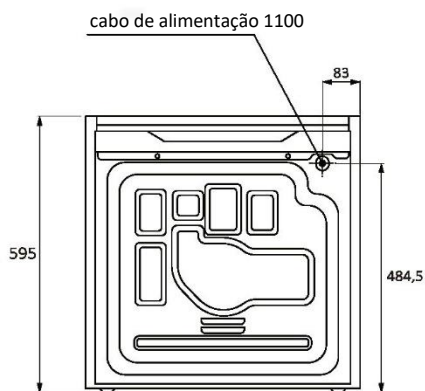
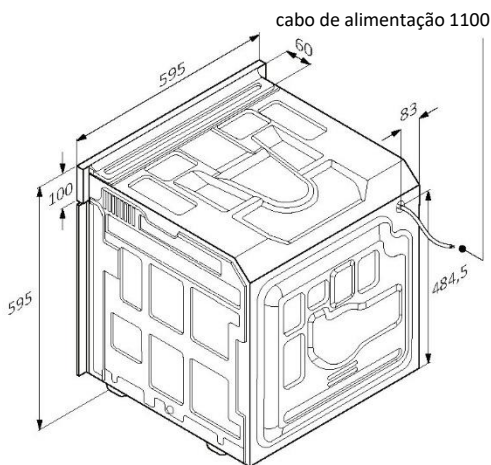
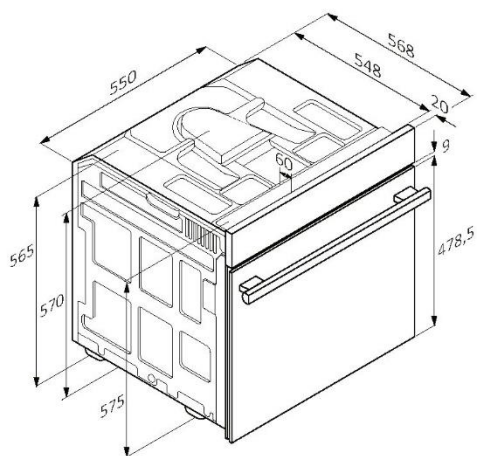
8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.

Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado para o tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar.

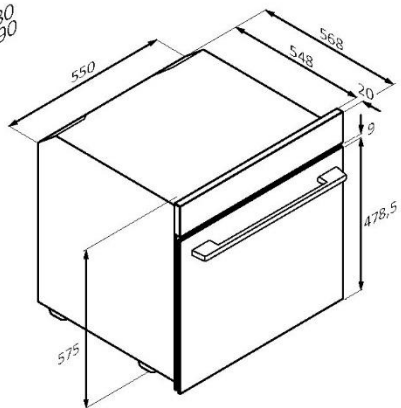
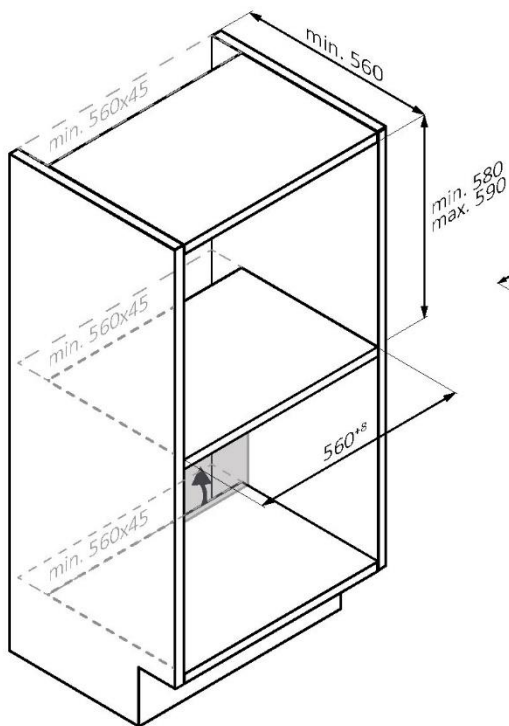
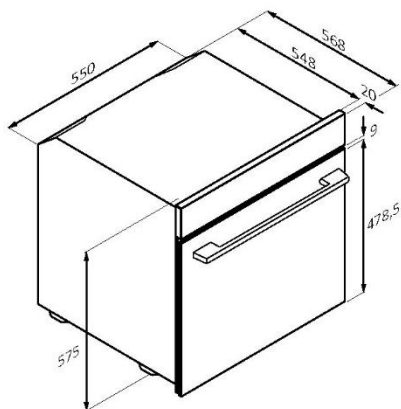
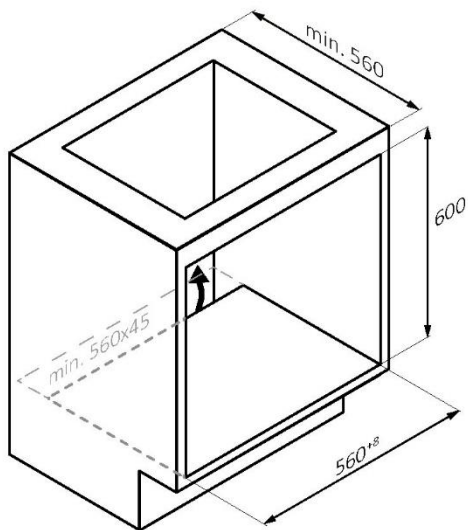
Mantenha os vedantes limpos e em bom estado para evitar a dispersão de calor para fora da cavidade. Se tiver um contrato de eletricidade com tarifa horária, o programa “Cozinhar Adiado” torna a poupança de energia mais simples, fazendo com que o processo de confeção comece no horário de tarifa reduzida.

9. INSTALAÇÃO



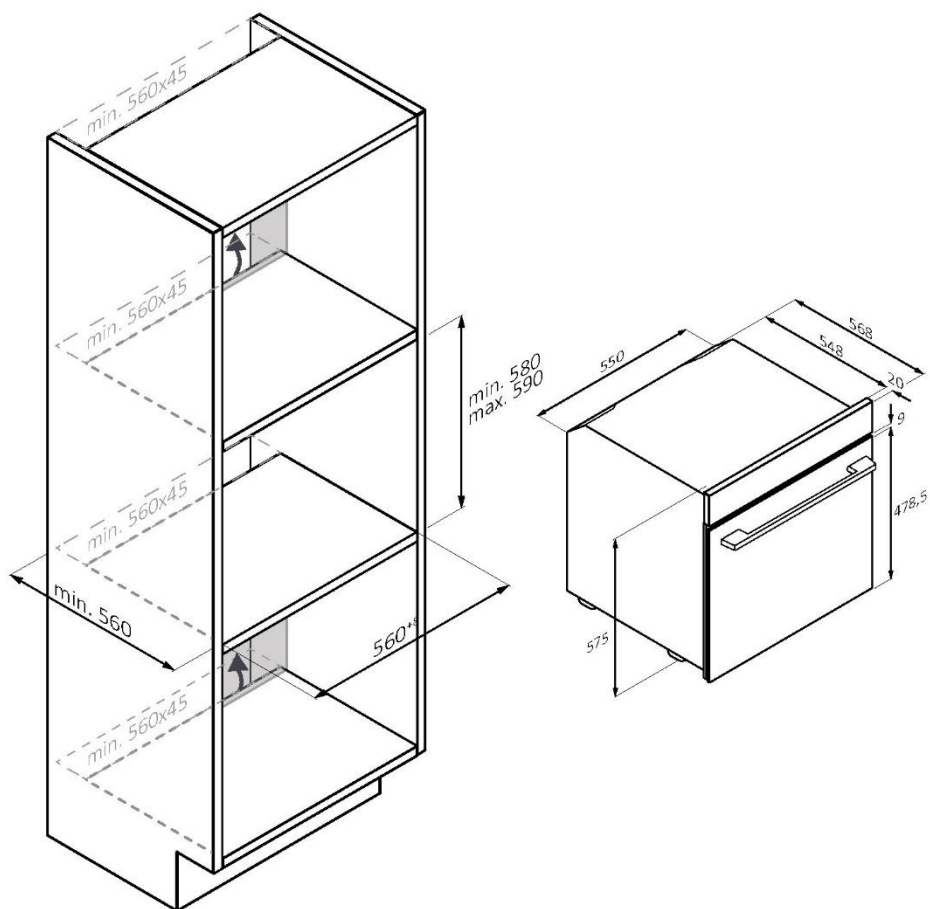
mm





mm

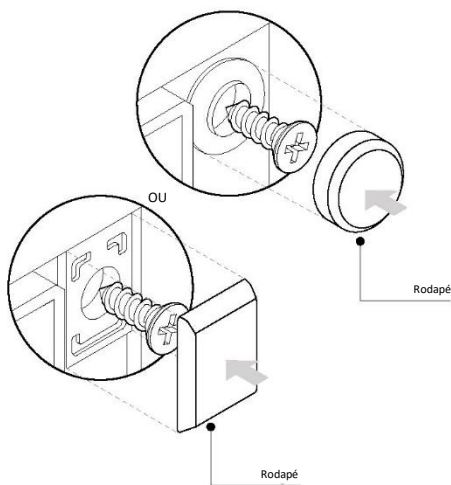
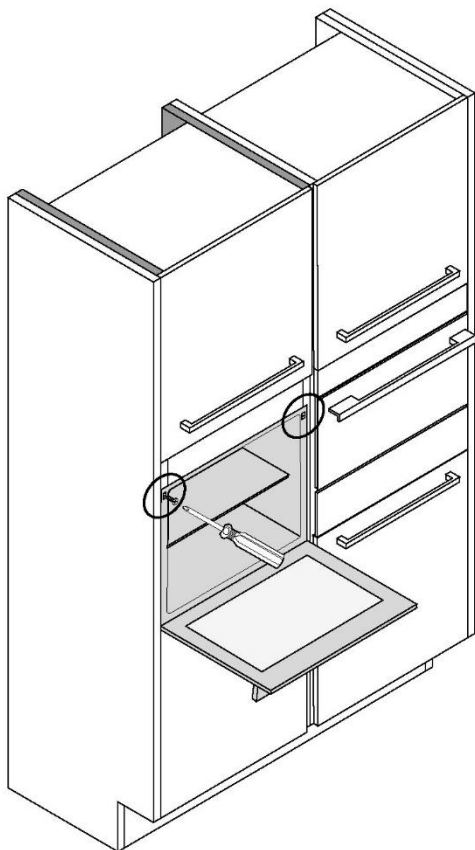




PT Se o mobiliário estiver coberto com um fundo na parte traseira, faça uma abertura para o cabo de alimentação.

mm





mm



VITAJTE

Ďakujeme, že ste si vybrali náš výrobok. Aby ste zaistili svoju bezpečnosť a dosiahli čo najlepšie výsledky, pozorne si prečítajte túto príručku vrátane bezpečnostných pokynov a uschovajte si ju pre budúce použitie.

Pred inštaláciou rúry si poznačte sériové číslo, ktoré by ste mohli potrebovať pri oprave. Počas prepravy skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu, a ak máte nejaké pochybnosti, pred použitím sa poraďte s technikom. Obalové materiály uchovávajte mimo dosahu detí.

i POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkcie a príslušenstvo rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

2. ÚVOD K VÝROBKU

- 2.1. Prehľad výrobku
- 2.2. Príslušenstvo
- 2.3. Ovládací panel

3. PRED ZAČATÍM

- 3.1. Informácie pred spustením
- 3.2. Prvé použitie
- 3.3. Predbežné vyčistenie

4. OBSLUHA SPOTREBIČA

- 4.1. Fungovanie spotrebiča
- 4.2. Funkcie prípravy jedla
 - 4.2.1. Štandardné funkcie

5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

- 5.1. Všeobecná kuchárska tabuľka

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

- 6.1. Všeobecné odporúčania
- 6.2. Čistenie rúry
 - 6.2.1. Vnútri rúry: funkcie čistenia
 - 6.2.2. Vonkajšok rúry: demontáž a čistenie sklenených dvierok
- 6.3. Čistenie príslušenstva
- 6.4. Údržba

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

9. INŠTALÁCIA

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

VŠEOBECNÉ VÝSTRAHY

- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Počas používania je spotrebič horúci. Musíte dávať pozor a nesmiete sa dotýkať ohrievacích článkov vo vnútri rúry.

Použitie v súlade s určeným používaním

- Rúru používajte iba na určený účel, t. j. iba na pečenie potravín: akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, sa považuje za nesprávne a preto nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za škody vzniknuté nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným použitím.

Obmedzenia používania

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Tento spotrebič nie je určený, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností alebo znalostí, pokiaľ nie je zabezpečený dohľad alebo pokiaľ neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dozorom, aby ste sa ubezpečili, že sa nehrajú so spotrebičom.

- **⚠ VAROVANIE:** Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť mimo dosahu, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom.
- **⚠ VAROVANIE:** Dostupné diely sa môžu počas používania zohriať. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej od spotrebiča.



VAROVANIA PRI INŠTALÁCII

- Rúra môže byť umiestnená vysoko na podpere alebo pod pracovnou doskou.
Pred pripevnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vytvorte otvory uvedené na obrázkoch v súlade s typom armatúry. Rúru na pečenie vždy upevnite k nábytku skrutkami priloženými k spotrebiču.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti/nastavenia.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.
- Počas inštalácie by mala byť rúra odpojená od elektrickej siete.
- Ak sa na odstránenie porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou vyžaduje pomoc výrobcu, záruka sa na túto pomoc nevzťahuje. Musia sa dodržiavať pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikovaný personál.
- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poranenie ľudí alebo zvierat alebo poškodenie vecí. Za takéto poškodenie alebo poranenie výrobca nezodpovedá.
- Inštaláciu musí vykonávať kvalifikovaný technik, ktorý musí poznať a dodržiavať zákony platné v krajine inštalácie a pokyny výrobcu.
- Po rozbalení spotrebiča vždy skontrolujte, či nie je poškodený, v prípade problému sa pred inštaláciou obráťte na zákaznícky servis a nepripájajte ho k zdroju napájania.
- Pred používaním spotrebiča odstráňte obalový materiál.
- Počas inštalácie nepoužívajte rukoväť dvierok rúry na zdvíhanie a premiestňovanie rúry.
- Inštalačný nábytok a príslušenstvo musia odolávať teplotám 95 °C.
- Počas inštalácie sa odporúča používať ochranné rukavice, aby nedošlo k porezaniu.
- Výrobok neinštalujte v otvorenom prostredí vystavenom atmosférickým vplyvom.



- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške menej než 2 000 m.
- Odstránenie ochranných fólií a reklamných nálepiek na prednej strane rúry pred prvým použitím.

VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRICKEJ ENERGIE

- Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou.

Pripojenie k zdroju energie sa dá zaistiť zástrčkou alebo fixným vodičom a umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov podľa požiadaviek na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi. V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie.

Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka alebo omnipolárny istič používané na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné.

- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Ak potrebujete akékoľvek opravy, kontaktujte len oddelenie starostlivosti o zákazníka a požiadajte o použitie originálnych náhradných dielov.
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **⚠ VAROVANIE:** pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Pred vybratím odnímateľných častí musí byť rúra vypnutá. Po vyčistení ich znovu namontujte podľa pokynov.



- Používanie akéhokoľvek elektrického zariadenia si vyžaduje dodržiavanie niektorých základných pravidiel:
 - pri odpájaní spotrebiča od zdroja energie neťahajte za napájací kábel;
 - spotrebiča sa nedotýkajte mokrými ani vlhkými rukami, ani keď máte mokré nohy;
 - použitie adaptérov, viacerých zásuviek a predlžovacích káblov sa vo všeobecnosti neodporúča;
 - v prípade poruchy a/alebo nesprávnej obsluhy spotrebič vypnite a nemanipulujte s ním.
- **POZNÁMKA:** keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu zásuvku, ku ktorej môžete rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná.
- Akákoľvek oprava, inštalácia a údržba, ktorá nebola vykonaná správne, môže vážne ohroziť používateľa.
- Výrobná spoločnosť týmto vyhlasuje, že nepreberá žiadnu zodpovednosť za priame ani nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, údržbou alebo opravou. Okrem toho nezodpovedá za škody spôsobené absenciou alebo prerušením uzemňovacieho systému (napr. úraz elektrickým prúdom).
- **UPOZORNENIE:** na vylúčenie nebezpečenstva spôsobeného neúmyselnou inicializáciou tepelného ističa sa tento spotrebič nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, napríklad časovač, ani sa nesmie pripájať k obvodu, ktorý sa pravidelne zapínaný a vypínaný elektrickým rozvodom.
- Spotrebič nie je určený na aktiváciu externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

POUŽITIE A ÚDRŽBA

- Na plechu na odkvapkávanie sa zachytávajú zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia.
- Keď umiestňujete Airfry plech alebo rošt do bočných držiakov, uistite sa, že kratšia časť strany (medzi dorazom a koncom) smeruje do vnútra



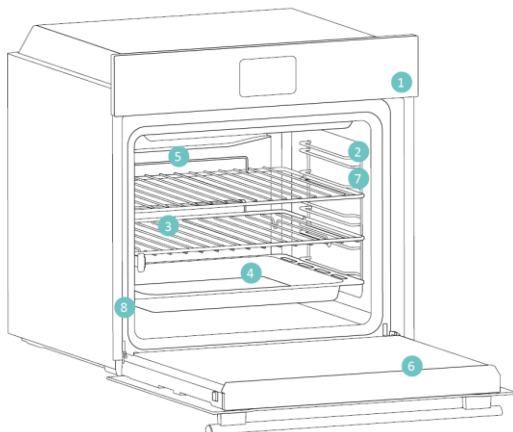
rúry. Ak má rošt dekoratívnu kovovú lištu, dávajte pozor, aby ste ju umiestnili na vonkajšiu stranu rúry, aby bolo logo značky viditeľné a čitateľné. Správne umiestnenie nájdete aj na obrázku v časti Príslušenstvo v tejto používateľskej príručke.

- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať alebo rozbiť sklo.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Počas prípravy jedla sa môže vo vnútornom priestore rúry alebo na skle dvierok kondenzovať vlhkosť. Je to normálny stav. Aby ste tento účinok znížili, počkajte 10 až 15 minút po zapnutí rúry a až potom do nej vložte jedlo. V každom prípade kondenzácia zmizne, keď rúra dosiahne teplotu varenia.
- Zeleninu pečte v nádobe s vekom namiesto na otvorenom plechu.
- Po pečení dlhšie ako 15/20 minút nenechávajte jedlo vo vnútri rúry.
- Dlhá porucha napájania počas prebiehajúceho pečenia môže spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícky servis.
- **⚠ VAROVANIE:** Steny rúry nepokrývajte alobalom u ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak sa alobal alebo akákoľvek iná ochrana dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, hrozí roztavenie a poškodenie smaltu vnútra.
- **⚠ VAROVANIE:** Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- **⚠ POZOR:** Dno vnútorného priestoru rúry neplňte vodou počas pečenia ani keď je rúra horúca.
- Kvôli správne mu používaniu rúry vám odporúčame, aby ste jedlo nekládli priamo na rošty, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.
- Pred prvým použitím umyte všetko príslušenstvo roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku.



2. ÚVOD K VÝROBKU

2.1. PREHLAD VÝROBKU



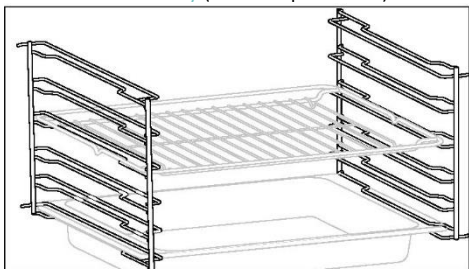
1. Ovládací panel
2. Polohy roštov (bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
3. Kovové rošty
4. Plech
5. Kryt ventilátora
6. Dvierka rúry
7. Bočné drôtené držiaky (ak sú prítomné: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. Sériové číslo a QR kód



Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.

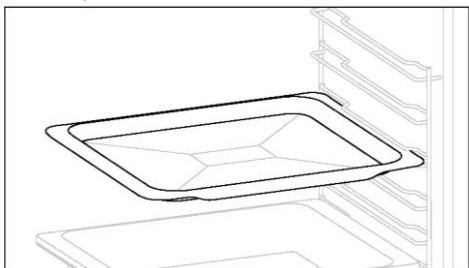
2.2. PRÍSLUŠENSTVO

Bočné drôtené držiaky (iba ak sú prítomné*)



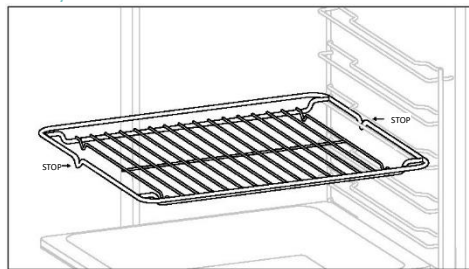
Bočné držiaky sú umiestnené na oboch stranách vnútra rúry a sú určené na umiestnenie plechu alebo roštov počas pečenia.

Plech na pečenie



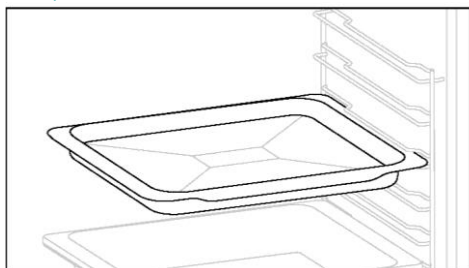
Plech na pečenie je ideálny na dosiahnutie rovnomerného zapečenia spodku, a vďaka svojmu plytkému a plochému tvaru je ideálny na pečenie sušienok a pečiva. Okrem toho, umiestnenie pod rošt na pečenie môže pomôcť zachytávať kvapky z pečeného jedla a zabrániť znečisteniu rúry.

Kovový rošt



Kovový rošt sa dá z rúry vybrať. Nastaviteľný rošt, ktorý drží riad, zabezpečuje rovnomerné pečenie a uľahčuje čistenie. Môže sa použiť na držanie tanierov a panvic v rôznych výškach pri rôznych druhoch prípravy jedla.

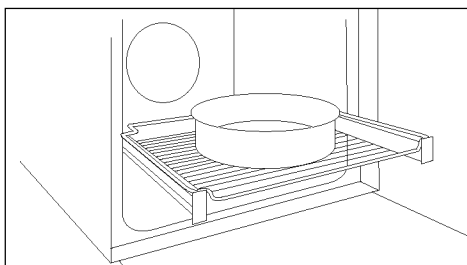
Hlbší plech



Hlbší plech je ideálny na pečenie jedál s pridanými kvapalinami alebo s viacerými vrstvami, ako sú dusené jedlá alebo pečené mäso. Jeho hĺbka je špeciálne navrhnutá tak, aby zabezpečila požadovanú konzistenciu pripravených jedál.

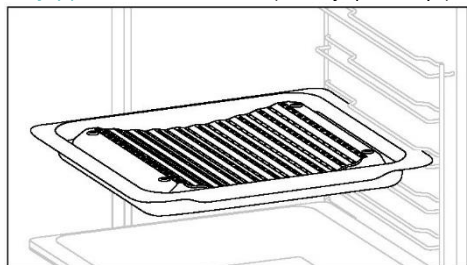


Teleskopické vodiace lišty



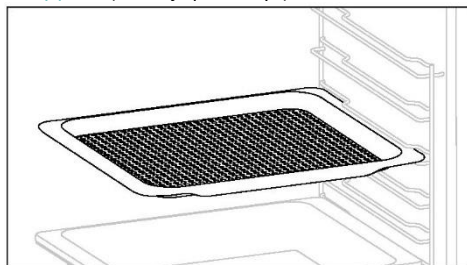
Teleskopické lišty rúry sú rošty, ktoré sa dajú vysunúť, čo uľahčuje umiestňovanie alebo vyberanie položiek bez toho, že by ste museli siahnúť hlboko do horúcej rúry. Zvyšujú bezpečnosť, stabilitu a môžu sa nastaviť na rôznych úrovniach.

Dvojitý plech – režim s PAROU (iba ak je prítomný*)



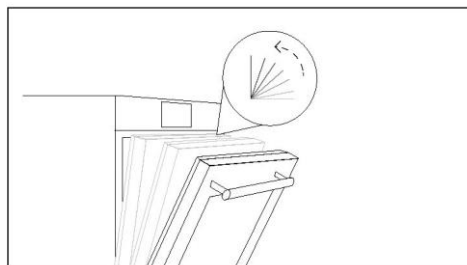
Konkávny tvar umožňuje správnu cirkuláciu vlhkosti generovanej pri príprave jedla a udržiava jeho vysokú vlhkosť. Podľa množstva vody pridanej do plechu sa dosiahne suchšie alebo „vlhkejšie“ jedlo.

Airfry plech (iba ak je prítomný*)



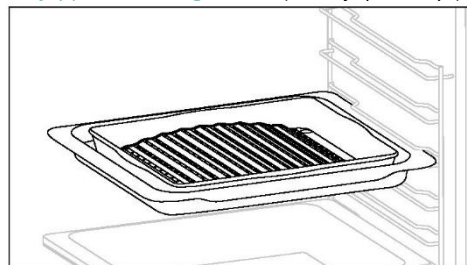
Airfry plech na smaženie vzduchom zaisťuje, že horúci vzduch sa dostane k jedlu rovnomerne a zo všetkých troch strán, čím sa dosiahne chrumkavý povrch a krehké vnútro jedla. Plech na pečenie môže byť voliteľne umiestnený na L1, aby zachytával šťavy alebo omrvinky.

Mäkké zatváranie/Závěsy s mäkkým otváraním (iba ak sú prítomné*)



Mäkké zatváranie a závesy s mäkkým otváraním ovládajú pohyb dvierok, zabezpečujú plynulý pohyb a zabraňujú nárazu.

Dvojitý plech – režim grilovania (iba ak je prítomný*)



Konvexný tvar je vhodný na grilovanie v rúre pri vysokej teplote (220°), čo umožňuje dokonalé grilovanie aj doma, s malým množstvom dymu vďaka systému na odtekanie tukov na dne plechu.



2.3. OVLÁDACÍ PANEL






Funkcie a poradie funkcií sa môžu meniť v závislosti od modelu.

1. Gombík výberu funkcie
2. Hlavná ponuka
3. Časovač
4. LED displej
5. Tlačidlo plus (+)
6. Tlačidlo mínus (-)
7. Regulátor teploty

HLAVNÉ FUNKCIE

Displej má 3 hlavné funkcie:

Symbol	Funkcia	Opis
	Hlavná ponuka	Stlačte raz na aktiváciu detského zámku, dvakrát na prístup k dennému času, trikrát na reguláciu hlasitosti alarmu a štyrikrát na výber režimu nastavenia jasu.
	Ponuka časovača	Stlačte raz na nastavenie doby trvania varenia, dvakrát na nastavenie časovača.
	+/-	Stlačením týchto tlačidiel zvýšite/znížite hodnoty alebo aktivujete/deaktivujete funkciu v režimoch nastavenia. Podržte tlačidlo + na 5 sekúnd na aktiváciu denného času na displeji.

3. PRED ZAČATÍM

3.1. INFORMÁCIE PRED SPUSTENÍM

Pri prvom zapnutí rúry môžete spozorovať dym. Neobávajte sa, pred použitím rúry stačí počkať, kým dym nezmizne.

Ako funguje osvetlenie

Vnútro rúry je osvetlené jednou alebo viacerými žiarovkami, ktoré sa zvyčajne zapnú pri každom zapnutí funkcie rúry.

Ako funguje chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor slúži na odvádzanie tepla, ochranu rúry a jej okolia pred prílišným zahriatím, ako aj za ochranu kuchynských spotrebičov pred účinkami vysokých teplôt. Funguje počas cyklu prípravy jedla a po ňom, v závislosti od vnútornej teploty rúry.

Keď je chladiaci ventilátor v prevádzke, zvyčajne počuť slabé bzučanie alebo vrčanie. Okrem toho si môžete všimnúť prúdenie teplého vzduchu z medzery medzi dvierkami rúry a ovládacím panelom.

3.2. PRVÉ POUŽITIE

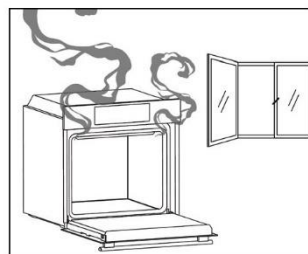
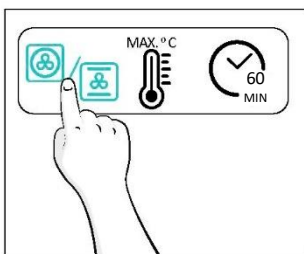
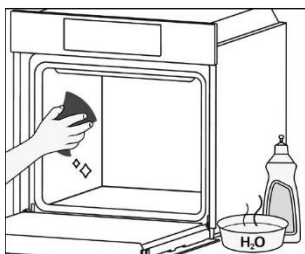
Pri prvom zapnutí spotrebiča je prvým krokom nastavenie presného času.

NASTAVENIE ČASU: Na displeji sa zobrazí „OFF“ (VYP.). Stláčaním tlačidla „+“ upravte aktuálnu hodinu času. Počkajte 5 sekúnd na potvrdenie.



3.3. PREDBEŽNÉ VYČISTENIE

Pred prvým použitím rúry vyčistite. Vonkajšie povrchy utrite navlhčenou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a vnútrajšok rúry utrite roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku. Prázdnu rúru nastavte na maximálnu teplotu a nechajte zapnutú asi 1 hodinu, čím sa odstránia všetky pachy novosti.

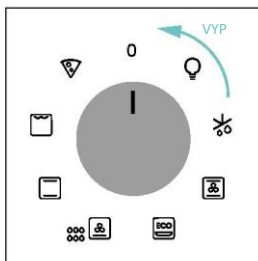
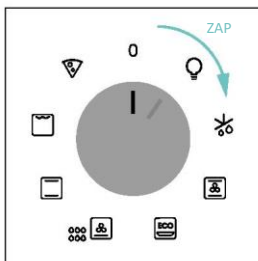


4.OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1. FUNGOVANIE SPOTREBIČA

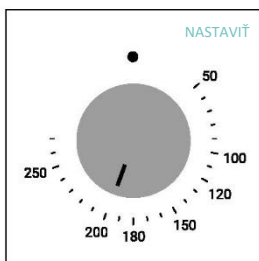
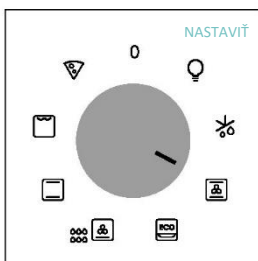
ZAPNUTIE/VYPNUTIE RÚRY

Ak chcete zapnúť rúru, otočte funkčným gombíkom (v smere/proti smeru hodinových ručičiek) a vyberte program. Ak ju chcete VYPNÚŤ, nastavte funkčný gombík do polohy „0“.





NASTAVENIE PROGRAMU PRÍPRAVY JEDLA

Otočením funkčného gombíka vyberte požadovaný program a otočením gombíka na výber teploty nastavte teplotu.



HLAVNÁ PONUKA

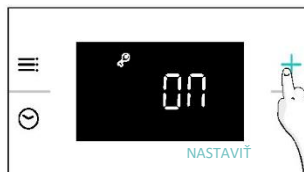
Stlačením tlačidla prejdite do hlavnej ponuky . Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla  a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:

DETSKÁ POISTKA

Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa predišlo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí. Ak chcete aktivovať zámku obrazovky, stlačte raz tlačidlo „hlavnej ponuky“, potom stlačením tlačidla „+“ potvrdíte funkciu.

Ak chcete zámku deaktivovať, stlačte tlačidlo „hlavnej ponuky“, potom stlačte tlačidlo „-“.

Aktivovať






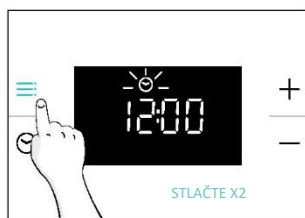
Deaktivovať




NASTAVENIE HODÍN

Umožňuje zmeniť presný čas.

Stlačením  vstúpíte do hlavnej ponuky. Dotýkajte sa  (x2), aby ste vybrali možnosť „Presný čas“. Potom použite na reguláciu hodnoty „+/-“. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo raz stlačte tlačidlo hlavnej ponuky .





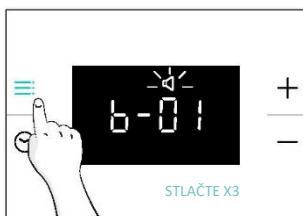
 **POZNÁMKA:** rúra je predvolene nastavená na režim „24h“. Ak chcete prepnúť do režimu „12h“, podržte tlačidlo „+“ 5 sekúnd v pohotovostnom režime. To isté urobte na prepnutie späť do režimu „24h“.



HLASITOSŤ ALARMU



Umožňuje zmeniť hlasitosť varovného tónu.

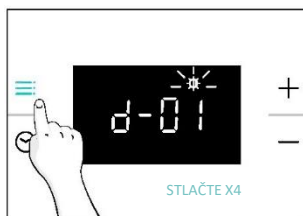
Stlačením  vstúpite do hlavnej ponuky. Dotýkajte sa (x3), aby ste vybrali možnosť „Hlasitosť alarmu“. Na displeji sa zobrazí „b-01“. Čísla predstavujú úroveň hlasitosti, hodnota sa dá upraviť šípkami. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo raz stlačte tlačidlo ponuky .





JAS DISPLEJA

Umožňuje zmeniť jas displeja rúry.

Stlačením  vstúpite do hlavnej ponuky. Stláčajte (x4), aby ste vybrali možnosť „Jas displeja“. Na displeji sa zobrazí „d-01“. Čísla predstavujú úroveň intenzity jasu, hodnota sa dá upraviť tlačidlami „+/-“. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo raz stlačte tlačidlo ponuky .




PONUKA ČASOVAČA


Stlačením tlačidla  vstúpite do ponuky časovača. Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla  a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:

TRVANIE PRÍPRAVY JEDLA


Umožňuje vám vopred nastaviť dobu potrebnú pre zvolený recept.


AKTIVÁCIA: stlačením  vstúpte do ponuky časovača. Potom použite na reguláciu hodnoty „+/-“. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo stlačte tlačidlo „ponuky časovača“.





Odpočítavanie sa spustí po nastavení časovača. Počas fázy prípravy jedla je možné zmeniť hodnotu trvania zadáním režimu „Trvanie prípravy“ a použitím „+/-“. Po uplynutí doby trvania sa na displeji zobrazí „End“ (Koniec). Ak chcete zastaviť prípravu jedla, podržte tlačidlo časomera  na 3 sekundy alebo zresetujte hodnotu časovača tlačidlom „-“.

Po dokončení prípravy jedla:

1. Na displeji sa zobrazí „End“ 30 sekúnd bude znieť výstražný tón, pokiaľ ho nezrušíte.
2. Stlačením tlačidla časovača  výstražný tón zrušíte. Nápis „End“ zmizne z displeja, namiesto toho sa zobrazí presný čas.

 **VAROVANIE:** Rúra je teraz v manuálnom režime, funkcia rúry a komutátor termostatu by mali byť tiež vypnuté, ak nie, rúra zapne ohrevanie.

 **POZNÁMKA:** Varovný tón sa stlmí stlačením ľubovoľného tlačidla odlišného od tlačidla časovača , pričom na displeji zostane nápis „End“ a rúra zostane nefunkčná.



ČASOVAČ

Umožňuje používať rúru ako kuchynské minútky.

AKTIVÁCIA: stlačením ☹️ vstúpte do ponuky časovača. Stláčajte ☹️ (x2), kým sa nezobrazí funkcia „Časovač“. Potom použite na reguláciu hodnoty „+/-“. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo stlačte tlačidlo „ponuky časovača“.




Po dokončení odpočítavania:

1. Na displeji blíkajú ikona alarmu ☹️. Zapne sa bzučiak, ktorý bude znieť 30 sekúnd, ak ho nevypnete.
2. Stlačením ľubovoľného tlačidla tón alarmu zrušíte. Na displeji sa zobrazí presný čas. Rúra bude fungovať dovtedy, kým ľavý gombík neotočíte do polohy 0.


Ak chcete časovač zastaviť, podržte tlačidlo Timer ☹️ 3 sekundy alebo hodnotu zresetujte tlačidlom „-“.

INDIKÁCIA STAVU KOMUTÁTORA RÚRY

Volič funkcie prípravy jedla:

Keď je volič funkcie prípravy jedla otočený na ktorúkoľvek z polôh „Zapnuté“, na displeji sa zobrazí ikona  (Funkcia prípravy jedla zapnutá).

Volič teploty:

Vždy, keď je teplota rúry nižšia ako nastavená, na displeji sa zobrazí ikona  (Termostat zapnutý).

4.2. FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

4.2.1. ŠTANDARDNÉ FUNKCIE

i POZNÁMKA: v prípade funkcie, ktorá vyžaduje predhrievanie, skontrolujte, či je počas tejto fázy odstránené všetko príslušenstvo. Pokiaľ ide o predhrievanie, postupujte podľa pokynov v tabuľke nižšie. „ÁNO“ znamená, že je predhrievanie potrebné. „NIE“ znamená, že predhrievanie sa neodporúča, a potraviny sa musia vložiť do studenej rúry.

Symbol	Funkcia	Navrhovaná poloha roštu	Predhrievanie	Odporúčania
	Rozmrazovanie		NIE	Ventilátor rozvádza vzduch pri izbovej teplote okolo mrazených potravín, čo umožňuje pomalé rozmrazovanie bez zmeny obsahu bielkovín v potravinách.
	***Viacúrovňové	L3/L4 pre jednu úroveň L2+L5 pre dve úrovne L2+L4+L6 pre tri úrovne	ÁNO	IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizze na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín.
	***S ventilátorom	L2/L3/L4	ÁNO	IDEÁLNE PRE: celé kurča, kusy kurčatá, zelenina a pečivo na jednej úrovni pomocou kombinácie ventilátora s horným a dolným ohrevným prvkom.
	*ECO	L3/L4	NIE	IDEÁLNE PRE: príprava kusov kuracieho mäsa, celých kusov mäsa, rýb alebo gratinovaného jedla. Pod rošt vsuňte plech na odkvapkávanie, aby ste zachytili šťavy. V prípade potreby jedlo v polovici prípravy otočte. Táto funkcia umožňuje šetriť energiu počas prípravy jedla a udržiavať jedlo vlhké a krehké. POZNÁMKA: Ihneď po nastavení želanej teploty by sa v tejto funkcii nastavenie nemalo znižovať, kým sa predhrievanie nedokončí.
	Spodný ohrev + ventilátor	L3/L4	NIE	IDEÁLNE PRE: malé koláčiky, koláče a tenké pizze s použitím ventilátora a nižšieho ohrevu. pomáha variť hornú časť nepriamo vyžarovaným teplom.
	*Statický	L2/L3	ÁNO	IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, slané koláče na jednej úrovni použitím horného aj spodného ohrevu.
	**Supergril	L6 pre tenké potraviny L4 pre hrubšie potraviny	NIE	IDEÁLNE PRE: veľké množstvo klobás, steakov a toastového chleba. Celá oblasť pod prvkom grilu sa zahreje. Používajte so zatvorenými dvierkami. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte.
	Pizza	L2/L3	ÁNO	IDEÁLNE PRE: všetky druhy pizze s predhrievaním alebo bez neho.

* Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triede.

**Používajte so zatvorenými dvierkami.

(***)V závislosti od modelu rúry.



5.KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

5.1. VŠEOBECNÁ KUCHÁRSKA TABUĽKA

Katégorieia	Recept	Počet úrovni	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrievanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí *(min)
Sladké pečivo	Malé koláčiky /Muffiny	1	Statický Viacúrovňové S ventilátorom	170 °C 155 °C 140 °C	Y	Hlbší plech	L3	20-30
							L4	30-40
							L4	25-35
		2	Viacúrovňové	150 °C		Hlbšie + plechy na pečenie	L2+L5	35-45
		3	Viacúrovňové	145 °C		Hlbší plech + plechy + plechy na pečenie	L2+L4+L6	40-50
	Piškótové koláče (26 cm Ø)	1	Statický Viacúrovňové S ventilátorom	160 °C 160 °C 150 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	30-40
							L3	30-40
		2	Viacúrovňové	150 °C		Kovové rošty + forma na koláč	L2	20-30
							L1+L4	40-50
	Sušienky/krehké pečivo	1	Statický Viacúrovňové S ventilátorom	150 °C 150 °C 130°C	Y	Hlbší plech	L3	30-40
							L3	25-35
		2	Viacúrovňové	140 °C		Hlbšie + plechy na pečenie	L4	15-25
							L2+L5	50-60
	Pusinky z odpaľovaného cesta	1	Statický	190 °C	Y	Hlbší plech	L3	25-35
							L3	25-35
		2	Viacúrovňové	170 °C		Hlbší plech	L2+L5	35-45
	Yorkshirský pudíng	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech	L3	20-30
	Snehové pusinky	1	Viacúrovňové	90 °C	Y	Hlbší plech	L4	80-100
	Makarónky	1	Statický	150 °C	Y	Hlbší plech	L3	15-20
	Jablčník	1	Statický	170 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	70-80
1		S ventilátorom	150 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	50-70	
Koláčiky z krehkého cesta	1	Statický	170 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L4	60-70	
Malé krehké koláčiky	2	Spodný ohrev + ventilátor	180 °C	N	Kovový rošt + forma na koláč	L3	30-40	
Čokoládové suflé	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech + formy	L3	10-15	
Tvarohový koláč	1	Statický	150 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	50-65	
Mrazené croisanty	1	Statický	180 °C	Y	Hlbší plech	L3	20-25	
	2	Viacúrovňové	180 °C			L2+L5	25-35	
	3	Viacúrovňové	160 °C			L2+L4+L6	30-40	
Štrúďa, mrazená	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech	L3	30-45	



Kategória	Recept	Počet úrovni	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrievanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí *(min)
Chlieb a nekysnutý chlieb	Toastový chlieb	1	Supergril	max.	N	Kovový rošt	L6	8-10
	Focaccia	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech	L3	25-35
	Chlieb, celý	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech	L3	30-50
Slané koláče a dusené jedlá	Slané koláče/Quiches (26 cm Ø)	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + forma na tortu	L1 alebo L2	30-50
		2	Viacúrovňové	180 °C		Kovový rošt + forma na tortu	L1+L4	50-70
	Syrové suflé	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech	L3	20-30
	Lasagne, čerstvé	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	30-45
	Lasagne, mrazené	1	Statický	180 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	35-50
	Cannelloni, čerstvé	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	35-50
	Zapečené cestoviny	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	25-35
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Statický	230°C	Y	Hlbší plech	L2 alebo L3	15-25
		1	Pizza	230°C	N	Hlbší plech	L2 alebo L3	25-35
	Pizza, čerstvá (plech)	2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Hlbší plech + plech na pečenie	L2+L5	30-40
		1	Statický	max.	Y	Plech na pečenie	L2 alebo L3	8-15
	Pizza, čerstvá (okružla)	1	Pizza	max.	N	Plech na pečenie	L2 alebo L3	10-25
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Hlbší plech + plech na pečenie	L2+L5	30-40
	Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá)	1	Pizza	220 °C	Y	Kovový rošt	L3	10-15
2		Viacúrovňové	200 °C	Y	Kovové rošty	L2+L5	15-20	
3		Viacúrovňové	180 °C		Kovové rošty	L2+L4+L6	15-25	
Mäso a hydina	Pečené celé kurča** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt Umiestnite hlbší plech na pečenie na L1	L3	50-70
		1	S ventilátorom	200 °C	Y	Hlbší plech	L2	45-60
	Kuracie stehná	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt Umiestnite hlbší plech na pečenie na L1	L4	30-50
		1	S ventilátorom	190 °C	Y	Hlbší plech	L3	30-50
	Pečená kačica	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt Umiestnite hlbší plech na pečenie na L1	L3	50-70



Katéria	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T °C	Predhrievanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí *(min)
Mäso a hydina	Pečená morka	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50-70
		1	S ventilátorom	200 °C	Y	Hlbší plech	L2	45-60
	Bravčové rebierka (1000 - 1200 g)	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	80-100
	Klobása**	1	Supergril	230 °C	N	Kovový rošt Umiestnite hlbší plech na pečenie na L1	L4	30-40
	Rozbif (500 g)	1	Statický	220 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20-40
	Fašírka (1000-1500 g)	1	Statický	180 °C	Y	Plech na pečenie	L3	40-50
	Pečené kurča so zemiakmi	1	ECO	220 °C	N	Hlbší plech	L4	55-75
1		S ventilátorom	200 °C	Y	Hlbší plech	L2 alebo L3	50-60	
Ryby a morské plody	Grilované morské plody	1	Supergril	220 °C	N	Kovový rošt	L4	15-30
	Mrazené rybie tyčinky	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech	L3	20-25
	Rybie filé	1	Statický	170 °C	Y	Hlbší plech	L3	10-25
	Pečené ryby	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L4	20-30
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	25-35
	Mrazené hranolčeky (300-500 g)	1	Viacúrovňové	200 °C	Y	Hlbší plech	L4	25-35
	Gratinované zemiaky	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	25-35
	Pečené zemiaky	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech	L4	50-60
		1	S ventilátorom	180 °C	Y	Hlbší plech	L4	20-30
Kompletné menu	Kusy kurčatá + jablkový koláč + pečené cestoviny	3	Viacúrovňové	180 °C	N	Hlbší plech+ (kovový rošt + forma na koláč) + (kovový rošt + nádoba vhodná do rúry)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Doby prípravy jedla sa môžu líšiť v závislosti od receptúry a surovín.

*ak sa vyžaduje predhrievanie

**V prípade potreby jedlo v polovici prípravy otočte.

*** závisí od modelu rúry

i POZNÁMKA: Pri pečení koláčov, slaných koláčov a iných receptov, ktoré vyžadujú formu alebo nádobu na 2 úrovniach, umiestnite riad takto: horný plech vľavo a spodný plech vpravo.



6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

6.1. VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne.

- Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú.
- Steny rúry nezakrývajte hliníkovou fóliou ani komerčne dostupným chráničom na jedno použitie. Ak sa alobal alebo akýkoľvek iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, riskujete ich roztavenie a poškodenie smaltu vnútri rúry.
- Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a následnému silnému zápachu, odporúčame vám nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu.
- Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame používať iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám.


6.2. ČISTENIE RÚRY

6.2.1. VNÚTRI RÚRY: funkcie čistenia

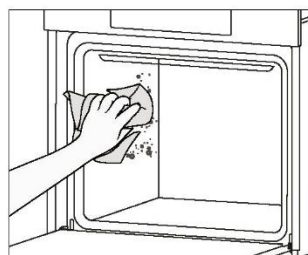
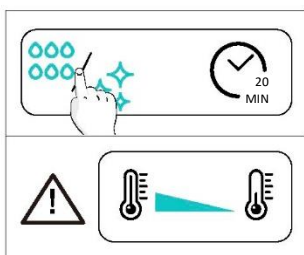
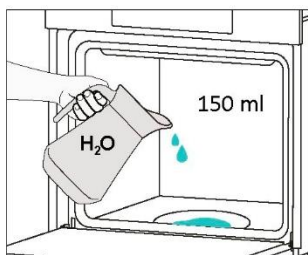
Aquactiva

Funkcia Aquactiva je navrhnutá tak, aby bolo možné bez námahy odstrániť mierne znečistenie a poskytla rýchle a ekologické riešenie na čistenie vnútra rúry parou.

Princíp fungovania:

1. Vlejte 150 ml vody s pár kvapkami umývacieho prostriedku na dno vnútri rúry.
2. Otočte funkčný gombík na  a gombík teploty na „100 °C“. Nechajte funkciu pracovať 20 minút.
3. Po ukončení postupu čistenia nechajte rúru vychladnúť.
4. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.

VAROVANIE: Pred dotykom spotrebiča sa uistite, že je chladný. Pri všetkých horúcich povrchoch sa musí postupovať opatrne, pretože hrozí riziko popálenia. Používajte destilovanú alebo pitnú vodu. Utrite priestor na prípravu jedla a nechajte ho úplne uschnúť, aby sa zabránilo korózii.



Katalytické čistenie

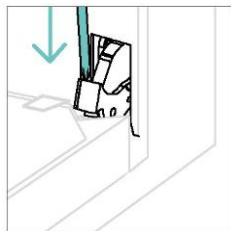
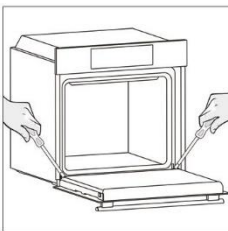
Vnútro rúry je vystlané katalytickými panelmi, ktoré zaisťujú, že nikdy nebudete musieť zápasíť so špinavou rúrou. Panely majú špeciálny smaltovaný povrch s mikroporéznu štruktúrou, ktorý absorbuje vystreknutú masť. Prostredníctvom katalytickej chemickej reakcie pri vysokých teplotách účinne premieňajú absorbovaný tuk na plynné prvky.

Odporúčanie: Po približne troch rokoch používania zvážte výmenu katalytických panelov, najmä ak rúru používate dva až trikrát týždenne. To zaisťuje optimálny výkon a čistotu.

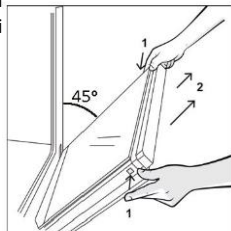


6.2.2. VONKAJŠOK RÚRY: demontáž a čistenie sklenených dvierok

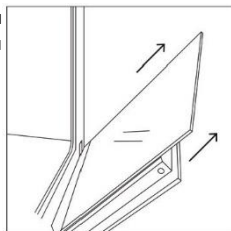
1. Otvorte dvierka na 90°, otočte poistné zarážky závesov smerom von z rúry.



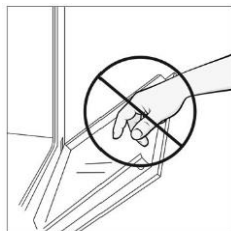
2. Dvierka umiestnite do polohy 45°. Súčasne stlačte dve tlačidlá na oboch stranách bočných ramien dvierok a potiahnite smerom k sebe, aby ste vybrali horný sklenený kryt dvierok.



3. Veľmi opatrne vyberte sklo dvierok rúry, začnite vnútorným. Počas úkonu držte sklo pevne oboma rukami a položte ho na rovnú plochu s podložkou (napr. na handru).



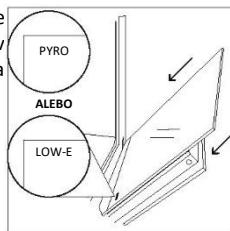
4.  **VAROVANIE:** Vonkajšie sklo sa nedá vybrať.



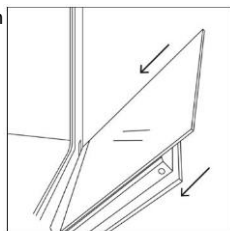
5. Sklo čistite mäkkou handričkou a vhodnými čistiacimi prostriedkami.



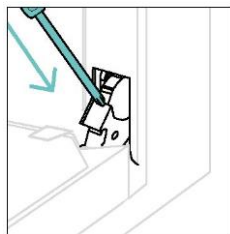
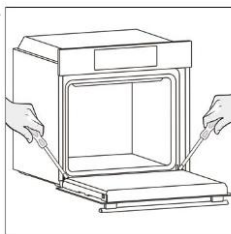
6. Vložte sklenené panely, pričom sa uistite, že štítok „LOW-E/PYRO“ je v správnom smere na čítanie a umiestnený na ľavej dolnej strane dvierok, v blízkosti ľavého závesu. Takto ostane vytlačený štítok na prvom skle na vnútornej strane dvierok.



7. Znovu pripevnite horný sklenený kryt dvierok zatlačením dovnútra, kým nezačujete kliknutie dvoch bočných tlačidiel.



8. Potom vráťte dvierka späť do polohy 90° a otočte poistné zárezky závesov smerom do vnútra rúry.



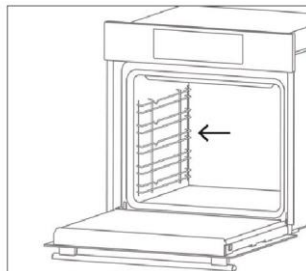
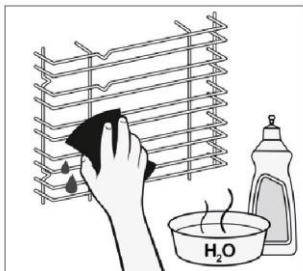
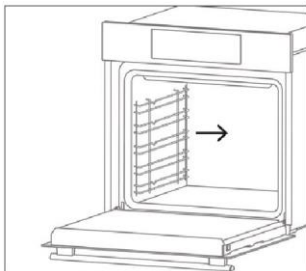
6.3. ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA

Po každom použití príslušenstvo dôkladne vyčistite a osušte ho uterákom. V prípade pretrvávajúcich zvyškov skúste príslušenstvo namočiť do vody s prídavkom saponátu na približne 30 minút a potom ho znova umyte.

ČISTENIE BOČNÝCH STOJANOV:

- Model so 6 úrovňami

1. Vyberte bočné držiaky potiahnutím v smere šípok.
2. Bočné držiaky umyte v umývačke riadu alebo použite mokrú špongiu, uistite sa, že potom dôkladne oschlí.
3. Po čistení namontujte bočné držiaky v opačnom poradí úkonov.



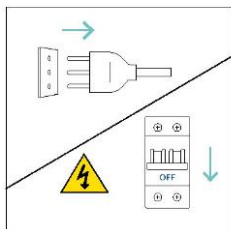
6.4. ÚDRŽBA

VÝMENA KOMPONENTOV

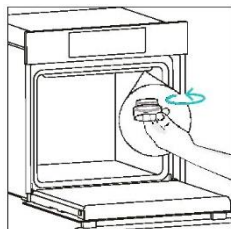
Výmena vrchnej žiarovky:

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Uvoľnite sklenený kryt, vyberte žiarovku a vymeňte ju za novú rovnakého typu.
3. Po výmene nefungujúcej žiarovky vráťte sklenený kryt na miesto.

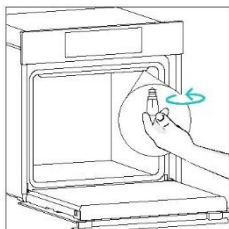
Krok 1



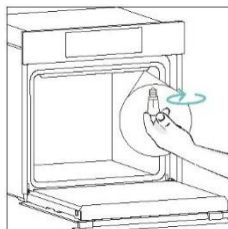
Krok 2



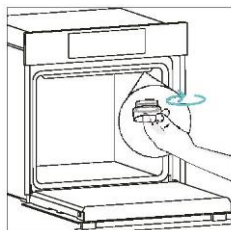
Krok 3



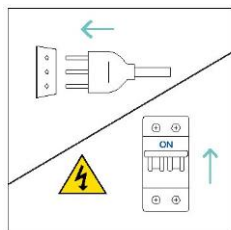
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak sa počas používania rúry vyskytne nejaká chyba, na displeji sa zobrazí kód „ER“ a dve číslice, ktoré identifikujú chybu. Rúru vypnite a odpojte od elektrickej siete, počkajte niekoľko minút a potom ju znova zapojte.

Ak chyba zmizne, môžete pokračovať v používaní rúry. Ak nie, zavolajte na zákaznícky servis a oznámte kód (ERXX), ktorý vidíte na displeji.

Chyba



Dym



8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

8.1. LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ - odpad z elektrických a elektronických zariadení). OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť).

Je dôležité, aby sa OEEZ likvidoval správne použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov.



Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie. Bezpodmienečne je potrebné dodržiavať určité základné pravidlá:

- OEEZ sa nesmie spracúvať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých spotrebičov spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu s rovnakými funkciami ako zakúpený spotrebič.

8.2. ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

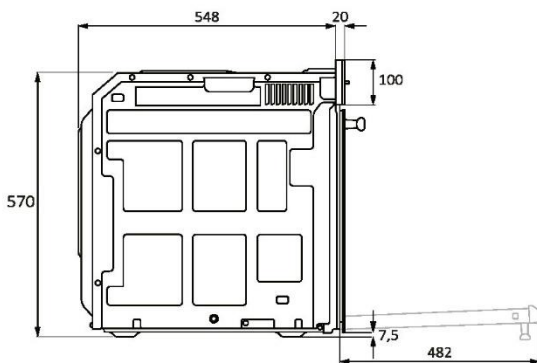
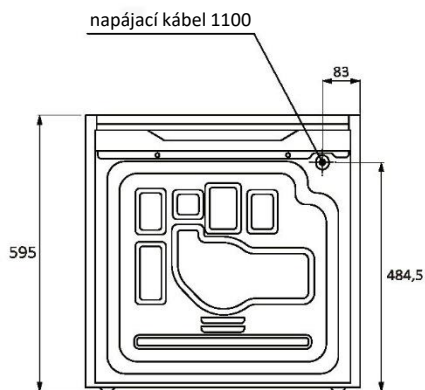
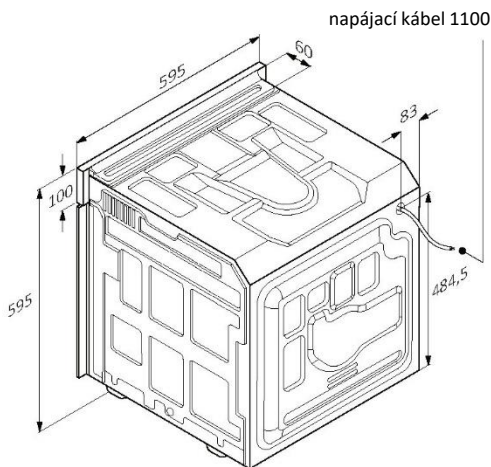
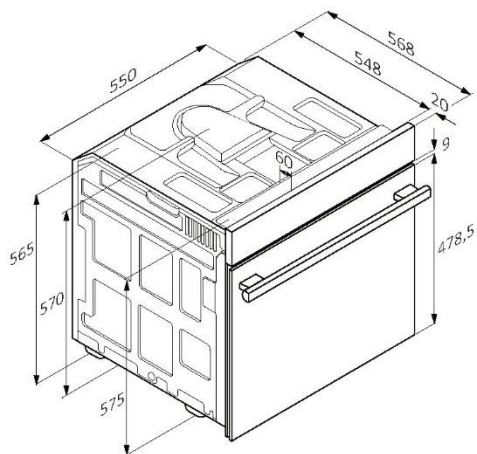
Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť.

Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. S cieľom výrazne ušetriť energiu, vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje.

Tesnenia udržiajte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorený štart“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby príprava jedla prebiehala v časovom intervale s nižšou tarifou.

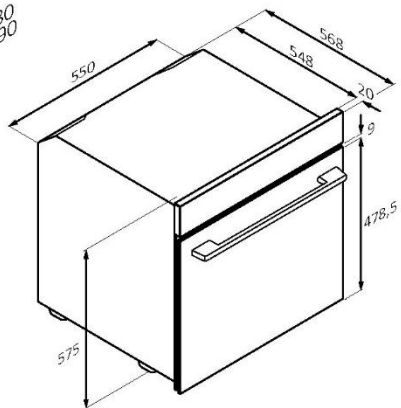
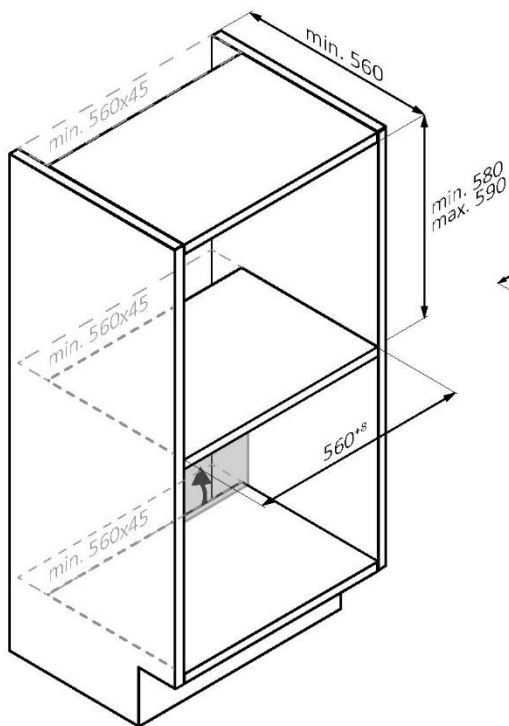
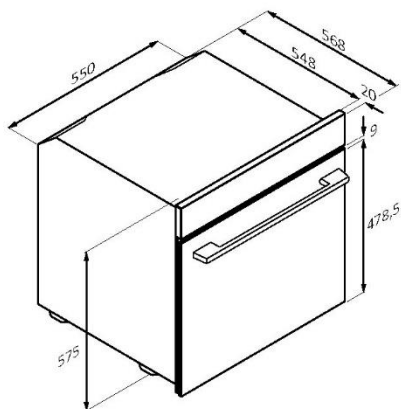
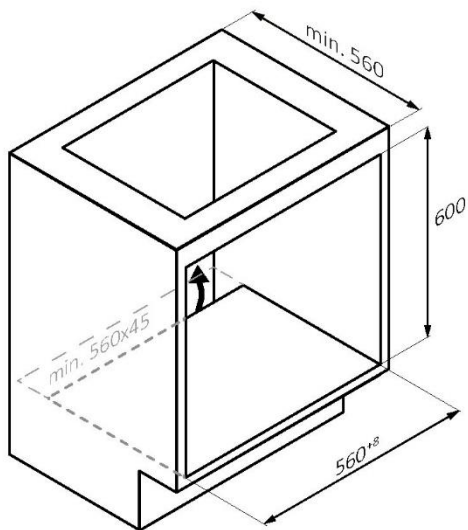


9. INŠTALÁCIA



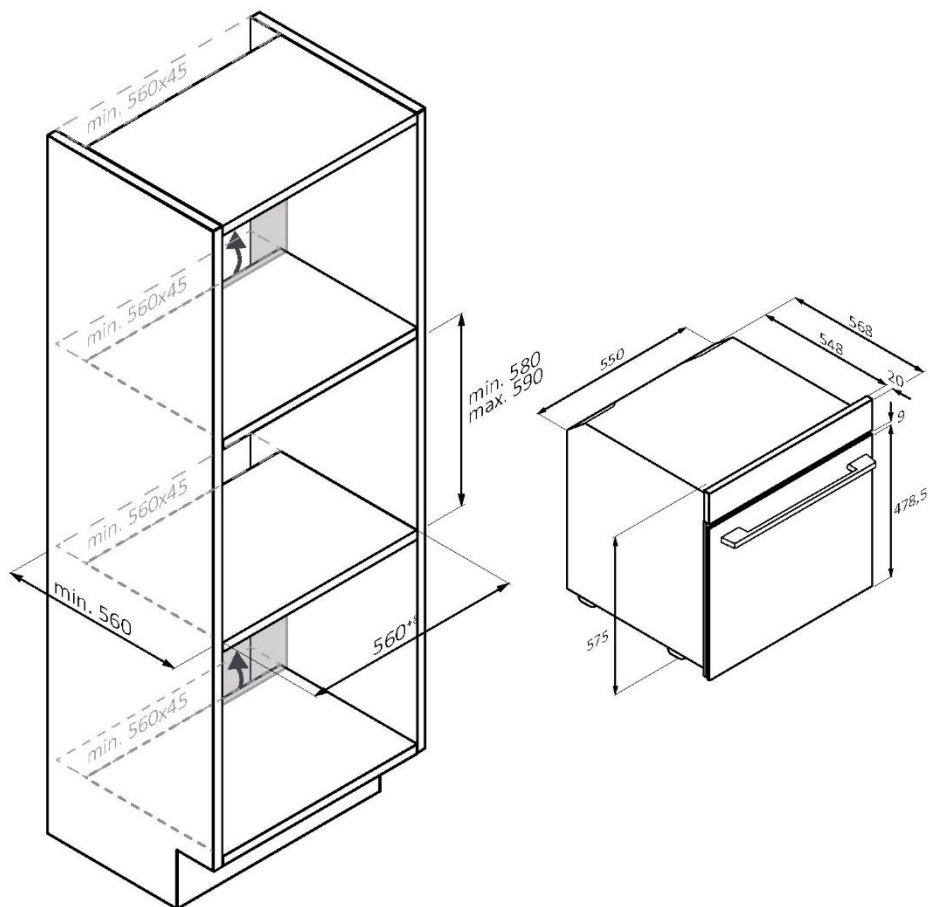
mm





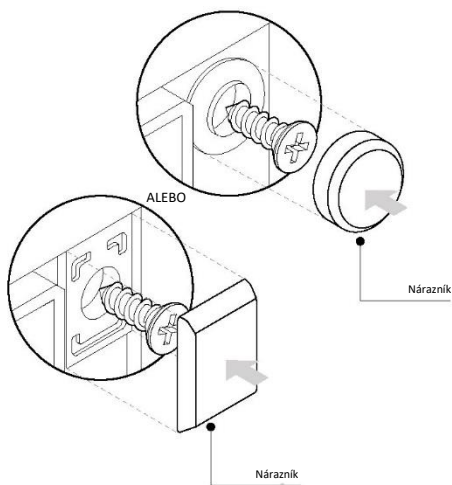
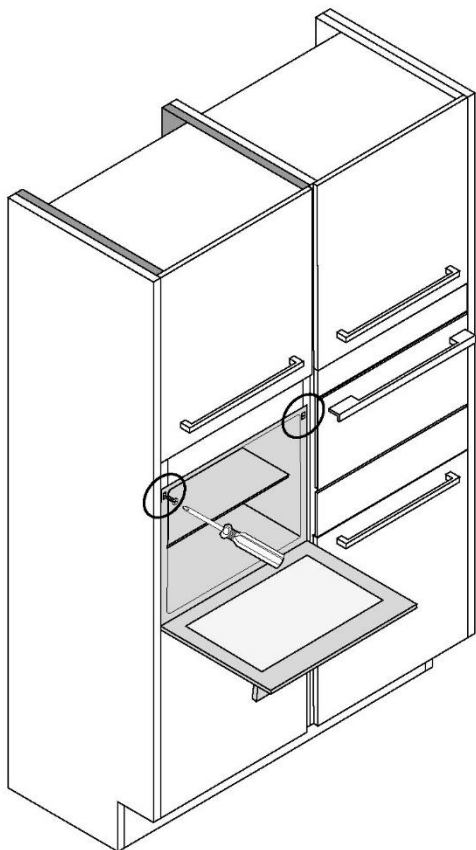
mm





SK Ak má nábytok v dolnej časti spodný diel, zabezpečte otvor pre napájací kábel.

mm



mm



WITAMY

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze wyniki, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, łącznie z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, i zachowanie jej na przyszłość.

Przed instalacją piekarnika zanotuj numer seryjny, który może być potrzebny do naprawy. Sprawdź, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu i skonsultuj się z technikiem, jeśli nie masz pewności przed użyciem. Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od dzieci.

i UWAGA: Należy pamiętać, że funkcje i akcesoria piekarnika mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

- 2.1. Przegląd produktu
- 2.2. Akcesoria
- 2.3. Panel sterowania

3. PRZED URUCHOMIENIEM

- 3.1. Informacje na start
- 3.2. Pierwsze użycie
- 3.3. Wstępne czyszczenie

4. DZIAŁANIE PRODUKTU

- 4.1. Jak działa produkt
- 4.2. Funkcje gotowania
 - 4.2.1. Standardowe funkcje

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- 5.1. Ogólna tabela gotowania

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- 6.1. Zalecenia ogólne
- 6.2. Czyszczenie piekarnika
 - 6.2.1. Wewnątrz piekarnika: funkcje czyszczenia
 - 6.2.2. Poza piekarnikiem: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek
- 6.3. Czyszczenie akcesoriów
- 6.4. Konserwacja

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

9. INSTALACJA

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Nie dotykaj elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

Stosować zgodnie z przeznaczeniem

- Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.

Ograniczenia użytkowania

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- **▲ OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- **▲ OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny mieć dostępu do urządzenia.



OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Wykonaj otwory wskazane na ilustracjach zgodnie z rodzajem okucia. Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- Podczas instalacji piekarnik powinien być odłączony od sieci elektrycznej.
- Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika, który musi znać i przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju instalacji oraz instrukcji producenta.
- Po rozpakowaniu urządzenia zawsze sprawdź, czy nie jest uszkodzone, w razie problemów przed instalacją skontaktuj się z obsługą klienta i nie podłączaj do prądu.
- Przed uruchomieniem urządzenia usuń opakowanie.
- Podczas instalacji nie używaj uchwyty drzwiczek piekarnika do podnoszenia i przenoszenia piekarnika.
- Meble instalacyjne i meble sąsiadujące muszą wytrzymywać temperaturę 95°C.
- Podczas montażu zaleca się noszenie rękawic ochronnych, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie instaluj produktu w otwartych przestrzeniach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.



- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokościach poniżej 2000 m.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć folie ochronne i naklejki reklamowe z przedniej powierzchni piekarnika.

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami.

Podłączenie do źródła zasilania można wykonać za pomocą wtyczki lub za pomocą stałego okablowania, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii przepięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania, który może wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i jest zgodny z obowiązującym ustawodawstwem. W przypadku niezgodności gniazdka z wtyczką urządzenia, należy zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazda na inny odpowiedni typ. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji.

Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:



- Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy;
- W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.
- **ⓘ UWAGA:** Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano.
- Jakakolwiek naprawa, instalacja i konserwacja nieprawidłowo przeprowadzona może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Firma produkcyjna niniejszym oświadcza, że nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednio lub pośrednio spowodowane nieprawidłową instalacją, konserwacją lub naprawami. Ponadto nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem instalacji uziemiającej (np. porażeniem prądem).
- **⚠ OSTROŻNIE:** aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną. .
- Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając tacę Airfry lub ruszt na prowadnicach bocznych, należy zwrócić uwagę, aby krótsza część boku (między ogranicznikiem a końcem) była skierowana w stronę wnętrza piekarnika. Jeżeli ruszt posiada ozdobną metalową listwę, należy zwrócić uwagę na jej umiejscowienie na zewnątrz piekarnika, tak aby logo marki było widoczne i czytelne. Prawidłowe ustawienie można znaleźć także na ilustracji w części „Akcesoria” niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki,



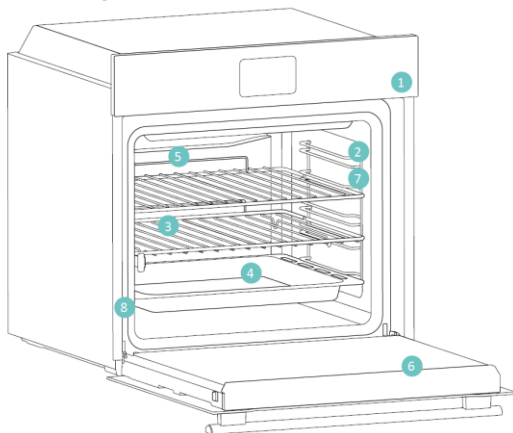
ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.

- Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny. Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- **⚠ OSTROŻNIE:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.
- Wszystkie akcesoria przed pierwszym użyciem umyj roztworem gorącej wody i płynu do mycia naczyń.



2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU



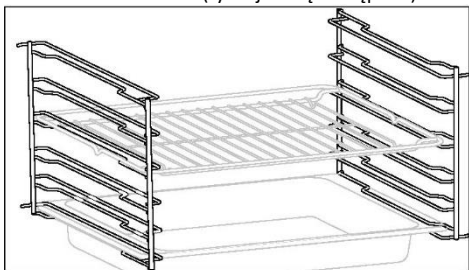
1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna kratka, jeśli jest dołączona)
3. Kratki metalowe
4. Taca
5. Osłona wentylatora
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. Numer seryjny i kod QR



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

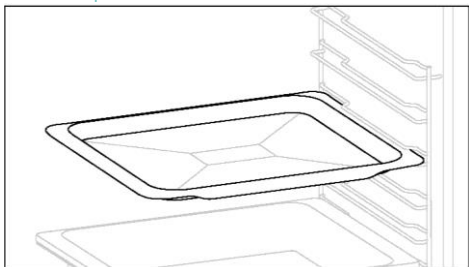
2.2. AKCESORIA

Boczne siatki druciane (tylko jeśli są dostępne*)



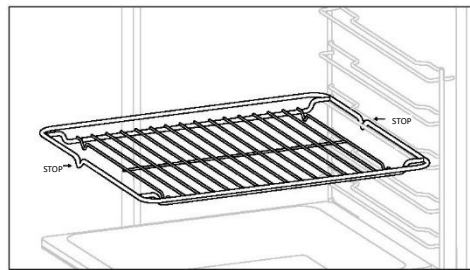
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

Blacha do pieczenia



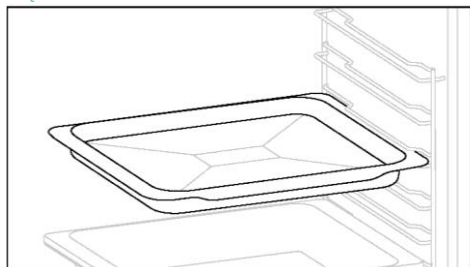
Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobiegnięciu ubrudzenia piekarniku.

Kratka metalowa



Metalowa kratka w piekarniku to wyjmowana, regulowana półka, która podtrzymuje naczynia, zapewniając równomierne gotowanie i ułatwiając czyszczenie. Można jej używać do utrzymywania talerzy i patelni na różnych wysokościach w zależności od potrzeb kulinarnych.

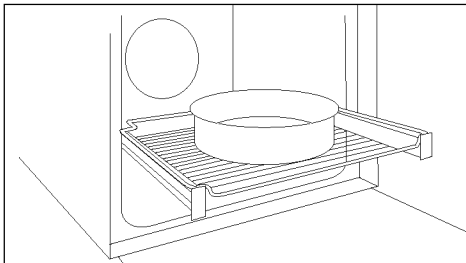
Głębsza taca



Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkami płynnymi lub warstwą, takimi jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

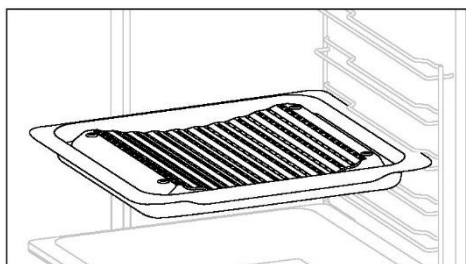


Prowadnice teleskopowe



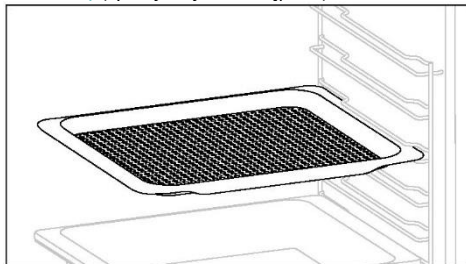
Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

Podwójna taca – tryb PARA (tylko jeśli jest dostępna*)



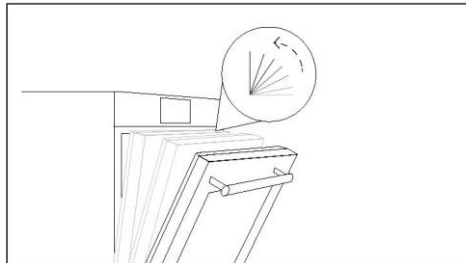
Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre” potrawy.

Taca Airfry (tylko jeśli jest dostępna*)



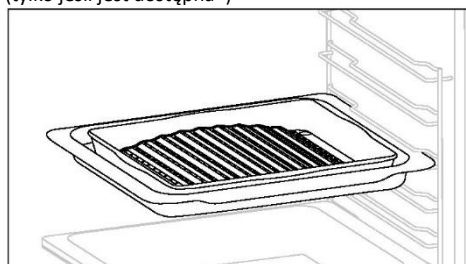
Taca Airfry zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiącą skórkę, zachowując jednocześnie delikatność wnętrza. Opcjonalnie na poziomie L1 można umieścić blachę do pieczenia, w której zbierane są soki lub panierka.

Zawiasy Soft-close/Soft-open (tylko jeśli są dostępne*)



Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając jego płynność i zapobiegając trzaskaniu.

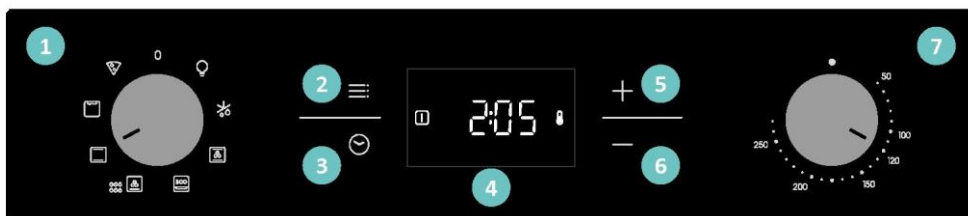
Podwójna taca – tryb grillowania (tylko jeśli jest dostępna*)



Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.



2.3. PANEL STEROWANIA






Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu.

1. Pokrętko wyboru funkcji
2. Menu główne
3. Zegar
4. Wyświetlacz LED
5. Przycisk plus (+)
6. Przycisk minus (-)
7. Pokrętko wyboru temperatury

GŁÓWNE FUNKCJE

Wyświetlacz posiada 3 główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Menu główne	Naciśnij raz, aby włączyć blokadę rodzicielską, dwa razy, aby uzyskać dostęp do godziny, trzy razy, aby włączyć głośność alarmu i cztery razy, aby włączyć tryb regulacji jasności.
	Menu minutnika	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik.
	+/-	Naciśnij te przyciski, aby zwiększyć/zmniejszyć wartości lub włączyć/wyłączyć funkcję w trybach regulacji. Przytrzymaj + przez 5 sekund, aby aktywować godzinę na wyświetlaczu.



3. PRZED URUCHOMIENIEM

3.1. INFORMACJE NA START

Kiedy po raz pierwszy włączysz piekarnik, możesz zauważyć dym. Nie martw się, po prostu poczekaj, aż dym opadnie, zanim użyjesz piekarnika.

Jak działa oświetlenie

Komora piekarnika jest oświetlana przez jedną lub więcej żarówek, zwykle włączanych za każdym razem, gdy rozpoczyna się funkcja gotowania.

Jak działa wentylator chłodzący

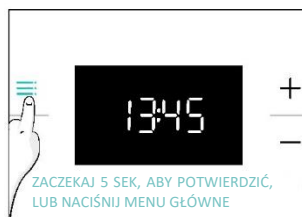
Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagrzeniu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur. Działa podczas i po cyklu pieczenia w zależności od temperatury wewnętrznej piekarnika.

Gdy wentylator chłodzący działa, zwykle generuje delikatne buczenie lub warczenie. Można również zauważyć ciepły strumień powietrza wydobywający się ze szczeliny pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania.

3.2. PIERWSZE UŻYCIE

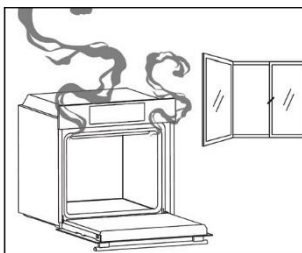
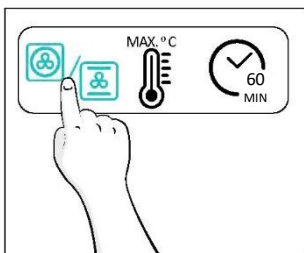
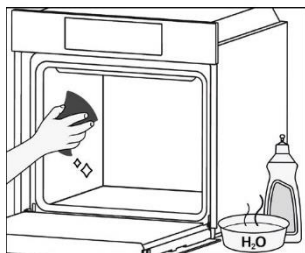
Kiedy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, pierwszym krokiem jest ustawienie pory dnia.

USTAW CZAS: Na wyświetlaczu pojawi się „WYŁ.”. Naciśnij „+”, aby ustawić aktualną godzinę. Poczekaj 5 sekund na potwierdzenie.



3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyść piekarnik. Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wewnątrz piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszanym z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.

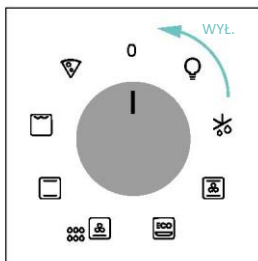
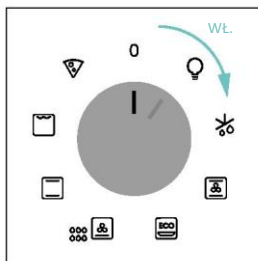


4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

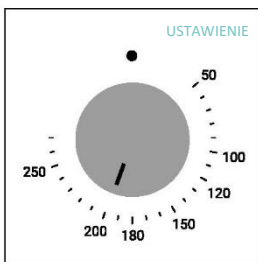
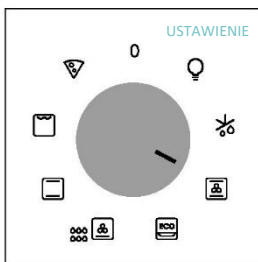
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby włączyć piekarnik, obróć pokrętkę funkcji (w prawo/w lewo) i wybierz program. Aby wyłączyć, ustaw pokrętkę funkcji w pozycji „0”.



USTAW PROGRAM GOTOWANIA

Obróć pokrętkę funkcji i wybierz żądany program, a następnie ustaw temperaturę za pomocą pokrętki wyboru temperatury.



GŁÓWNE MENU

Przejdź do menu głównego, naciskając ☰. Aby przejść do opcji ☰: tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

BLOKADA RODZICIELSKA

Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie.

Aby włączyć blokadę ekranu, naciśnij raz „Menu główne”, a następnie naciśnij „+”, aby potwierdzić.

Aby wyłączyć blokadę, naciśnij „Menu główne”, a następnie naciśnij „-”.

Włączanie



Wyłączanie



USTAWIANIE ZEGARA

Umożliwia zmianę godziny.

Naciśnij ☰, aby wejść do menu głównego. Kliknij ☰: tyle razy (x2), ile to konieczne, aby wybrać opcję „Godzina”.

Następnie użyj „+/-”, aby ustawić wartość. Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij raz Menu główne ☰.





i UWAGA: piekarnik jest domyślnie ustawiony na tryb „24h”. Aby przełączyć się na tryb „12h”, przytrzymaj „+” przez 5 sekund w trybie gotowości. W ten sam sposób można wrócić do trybu „24h”.



GŁOŚNOŚĆ ALARMU



Umożliwia zmianę głośności sygnału ostrzegawczego.

Naciśnij , aby wejść do menu głównego. Dotknij tyle razy (x3), ile to konieczne, aby wybrać „Głośność alarmu”. Na wyświetlaczu pojawi się „b-01”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, który można zmienić za pomocą "+/-". Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij raz menu .



JASNOŚĆ WYŚWIETLACZA

Umożliwia zmianę jasności dźwięku wyświetlacza piekarnika.

Naciśnij , aby wejść do menu głównego. Stuknij tyle razy (x4), ile potrzebujesz, aby wybrać „Jasność wyświetlacza”. Na wyświetlaczu pojawi się „d-01”. Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, który można zmienić za pomocą "+/-". Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij raz menu .



MENU MINUTNIKA

Uzyskaj dostęp do menu minutnika, naciskając ☹️. Aby przejść do opcji ☹️ tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

☹️ CZAS GOTOWANIA

Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu.

AKTYWACJA: naciśnij ☹️, aby wejść do menu minutnika. Następnie użyj „+/-”, aby ustawić wartość. Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij „Menu minutnika”.



Odliczanie rozpoczyna się po ustawieniu minutnika. Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania, uruchamiając tryb „Czas gotowania” i używając przycisków „+/-”. Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”.

Aby zatrzymać czas gotowania, przytrzymaj przycisk minutnika ☹️ przez 3 sekundy lub zresetuj wartość minutnika za pomocą „-”.

Po zakończeniu gotowania:

1. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”, a przez 30 sekund będzie emitowany sygnał ostrzegawczy (jeśli nie zostanie anulowany).
2. Naciśnij przycisk „Minutnik” ☹️, aby anulować dźwięk ostrzegawczy. Komunikat „Koniec” zniknie z wyświetlacza, a zamiast niego pojawi się bieżąca godzina.



i OSTRZEŻENIE: Piekarnik działa teraz w trybie ręcznym, należy wyłączyć funkcję piekarnika i komutator termostatu; w przeciwnym razie piekarnik będzie nadal się nagrzewać.

i UWAGA: Dźwięk ostrzegawczy zostanie wyciszony po naciśnięciu dowolnego przycisku innego niż przycisk minutnika ☹️, na wyświetlaczu pozostanie komunikat „Koniec”, a piekarnik nie będzie działał.




MINUTNIK

Pozwala używać piekarnika jako budzika.

AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu minutnika. Dotknij  tyle razy, ile to konieczne (x2), aby wybrać „Minutnik”. Następnie użyj „+/-”, aby ustawić wartość. Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij „Menu minutnika”.




Po zakończeniu odliczania:

1. Na wyświetlaczu zacznie migać ikona alarmu  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który będzie trwał około 30 sekund, jeśli nie zostanie anulowany.
2. Naciśnij dowolny klawisz, aby anulować dźwięk alarmu. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Piekarnik będzie działał do momentu ustawienia lewego pokręta w pozycji 0.


Aby zatrzymać minutnik, przytrzymaj przycisk minutnika  przez 3 sekundy lub zresetuj wartość za pomocą „-”.

WSKAŹNIK STANU KOMUTATORA PIEKARNIKA

Selektor funkcji pieczenia:

Kiedy przełącznik funkcji gotowania piekarnika zostanie ustawiony w jednej z pozycji „WŁ.”, na wyświetlaczu pojawi się ikona  (Funkcja gotowania włączona).









Selektor temperatury:

Jeżeli temperatura piekarnika jest niższa od ustawionej, na wyświetlaczu pojawia się ikona  (Termostat WŁ.).

4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE

i UWAGA: w przypadku funkcji wymagających wstępnego nagrzania należy na tym etapie zdjąć wszystkie akcesoria. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli dotyczącymi nagrzewania wstępnego. „TAK” oznacza, że wymagane jest nagrzewanie wstępne; „NIE” oznacza, że nagrzewanie wstępne nie jest zalecane i potrawę należy wkładać do zimnego piekarnika.

Symbol	Funkcja	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	Rozmrażanie		NIE	Wentylator zapewnia cyrkulację powietrza o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, co pozwala na jej powolne rozmrażanie bez zmiany zawartości białka w żywności.
	***Wielopoziomowo	L3/L4 dla jednego poziomu L2+L5 dla podwójnego poziomu L2+L4+L6 dla potrójnego poziomu	TAK	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw.
	***Termoobieg	L2/L3/L4	TAK	IDEALNE DO: całego kurczaka, kawałków kurczaka, warzyw i małych wypieków na jednym poziomie dzięki połączeniu termoobiegu z górną i dolną grzałką.
	*ECO	L3/L4	NIE	IDEALNY DO: przyrządzania kawałków kurczaka, całych kawałków mięsa, ryb lub zapiekank. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania. Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną. UWAGA: Po ustawieniu żądanej temperatury, nie należy obniżaj jej w tej funkcji, aż do zakończenia podgrzewania wstępnego.
	Grzanie dolne + termoobieg	L3/L4	NIE	IDEALNY DO: tart, quiche i cienkiej pizzy z termoobiegiem i dolnym grzaniem. Umożliwia pieczenie górnej części za pomocą ciepła emitowanego pośrednio.
	*Statyczny	L2/L3	TAK	IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego.
	**Supergrill	L6 do cienkich potraw L4 do grubszych potraw	NIE	IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.
	Pizza	L2/L3	TAK	IDEALNE DO: wszelkiego rodzaju pizzy z podgrzewaniem piekarnika lub bez.

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.

**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.

(***) Zależy od modelu piekarnika.



5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Słodkie wypieki	Małe ciasta/babeczki	1	Statyczny Wielopoziomowo Termoobieg	170°C 155°C 140°C	T	Głębsza taca	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Wielopoziomowo	150°C		Głębsza + blachy do pieczenia	L2+L5	35-45
		3	Wielopoziomowo	145°C		Głębsza + pieczenie + blachy do pieczenia	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Statyczny Wielopoziomowo Termoobieg	160°C 160°C 150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Wielopoziomowo	150°C		Kratki metalowe + Forma do ciasta	L1+L4	40-50
	Ciastka/Krucze Ciasto	1	Statyczny Wielopoziomowo Termoobieg	150°C 150°C 130°C	T	Głębsza taca	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Wielopoziomowo	140°C		Głębsza + blachy do pieczenia	L2+L5	50-60
	Krokiety	1	Statyczny	190°C	T	Głębsza taca	L3	25-35
		2	Wielopoziomowo	170°C		Głębsza taca	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza taca	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	T	Głębsza taca	L4	80-100
	Makaron	1	Statyczny	150°C	T	Głębsza taca	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Statyczny	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	70-80
		1	Termoobieg	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	50-70
	Tarta Tatin	1	Statyczny	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L4	60-70
	Tarty	2	Grzanie dolne + termoobieg	180°C	N	Kratka metalowa + forma do ciasta	L3	30-40
	Suflet czekoladowy	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza blacha + formy	L3	10-15
	Sernik	1	Statyczny	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Statyczny	180°C	T	Głębsza taca	L3	20-25
		2	Wielopoziomowo	180°C		Głębsza taca	L2+L5	25-35
3		Wielopoziomowo	160°C	Głębsza taca		L2+L4+L6	30-40	
Strudel, mrożony	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza taca	L3	30-45	



Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzananiu* (min)
Chleby i podpiłomyki	Chleb tostowy	1	Supergrill	maks.	N	Kratka metalowa	L6	8-10
	Focaccia	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza taca	L3	25-35
	Chleb, cały	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza taca	L3	30-50
Pikantne ciasta i zapiekanki	Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø)	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + forma do quiche	L1 lub L2	30-50
		2	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa + forma do quiche	L1+L4	50-70
	Suflet serowy	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza taca	L3	20-30
	Lasagne, świeża	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	30-45
	Lasagne, mrożona	1	Statyczny	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	35-50
	Cannelloni, świeże	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	35-50
	Zapiekany makaron	1	ECO	200°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	25-35
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Statyczny	230°C	T	Głębsza taca	L2 lub L3	15-25
	Pizza, świeża (taca)	1	Pizza	230°C	N	Głębsza taca	L2 lub L3	25-35
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Głębsza + blachy do pieczenia	L2+L5	30-40
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Statyczny	maks.	T	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	8-15
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Pizza	maks.	N	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	10-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Głębsza + blachy do pieczenia	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Pizza	220°C	T	Kratka metalowa	L3	10-15
2		Wielopoziomowo	200°C	T	Kratki metalowe	L2+L5	15-20	
		3	Wielopoziomowo		180°C	Kratki metalowe	L2+L4+L6	15-25
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak** (1-1,5kg)	1	ECO	220°C	N	Ruszt metalowy Umieścić głębszą tacę na poziomie L1	L3	50-70
		1	Termoobieg	200°C	T	Głębsza taca	L2	45-60
	Udka kurczaka	1	ECO	220°C	N	Ruszt metalowy Umieścić głębszą tacę na poziomie L1	L4	30-50
		1	Termoobieg	190°C	T	Głębsza taca	L3	30-50
	Pieczona kaczka**	1	ECO	220°C	N	Ruszt metalowy Umieścić głębszą tacę na poziomie L1	L3	50-70



Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Mięso i drób	Pieczony indyk**	1	ECO	220°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-70
		1	Termoobieg	200°C	T	Głębsza taca	L2	45-60
	Żeberka wieprzowe (1000-1200 g)	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-100
	Kielbaski**	1	Supergrill	230°C	N	Ruszt metalowy Umieścić głębszą tacę na poziomie L1	L4	30-40
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Statyczny	220°C	T	Błacha do pieczenia	L3	20-40
	Kotlet mielony (1000-1500 g)	1	Statyczny	180°C	T	Błacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	ECO	220°C	N	Głębsza taca	L4	55-75
1		Termoobieg	200°C	T	Głębsza taca	L2 lub L3	50-60	
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	220°C	N	Kratka metalowa	L4	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza taca	L3	20-25
	Filet z ryby	1	Statyczny	170°C	T	Głębsza taca	L3	10-25
	Pieczona ryba	1	ECO	200°C	N	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-30
Warzywa	Zapiekanka warzywna	1	ECO	200°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	25-35
	Mrożone Frytki (300-500 g)	1	Wielopoziomowo	200°C	T	Głębsza taca	L4	25-35
	Zapiekanki ziemniaczane	1	ECO	200°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	25-35
	Pieczone ziemniaki	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza taca	L4	50-60
		1	Termoobieg	180°C	T	Głębsza taca	L4	20-30
Kompletne menu	Kawałki kurczaka + jablecznik + zapiekany makaron	3	Wielopoziomowo	180°C	N	Głębsza blacha + (kratka metalowa + forma do ciasta) + (kratka metalowa + naczynie żaroodporne)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.

*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie

** W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania

*** zależy od modelu piekarnika

UWAGA: Do pieczenia ciast, quiche i innych przepisów wymagających formy lub pojemnika na 2 poziomach, umieść blachę naprzemiennie: górną blachę po lewej stronie i dolną blachę po prawej stronie.



6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia. Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia odczekać, aż piekarnik ostygnie.

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wykładaj ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią grozi stopieniem i zniszczeniem emalii od wewnątrz.
- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy, aby nie używać piekarnika przy bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem zalecamy używanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.


6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA


6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia

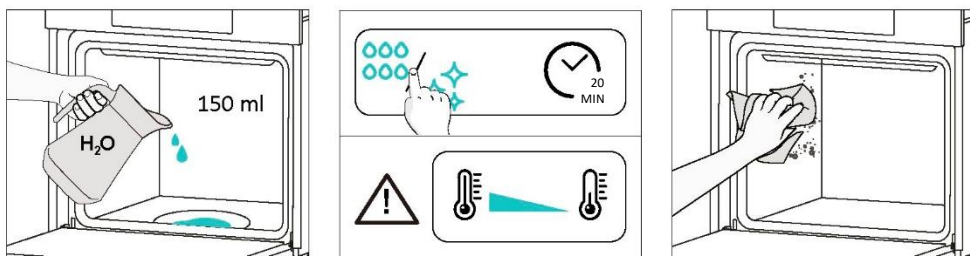
Aquaactiva

Funkcja Aquaactiva została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekkie zabrudzenia oraz zapewniać szybkie i przyjazne dla środowiska rozwiązanie do czyszczenia komory piekarnika za pomocą siły pary.

Jak to działa:

1. Wlej 150 ml wody z kroplą płynu do mycia naczyń do dolnej części piekarnika.
2. Ustaw pokrętko funkcji na , a pokrętko temperatury na „100°C”. Pozwól, aby funkcja działała przez 20 minut.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
4. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.

 **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej. Przetrzyj komorę piekarnika i pozostaw do całkowitego wyschnięcia, aby uniknąć możliwej korozji.



Czyszczenie katalityczne

Panele katalityczne wyszczalają komorę piekarnika i zapewniają luksus braku konieczności zmagania się z brudnym piekarnikiem.

Panele pokryte są specjalistyczną emalią o mikroporowatej strukturze, która doskonale pochłania tłuszcz powstający w wyniku rozprysków.

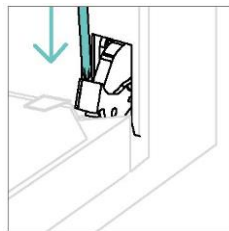
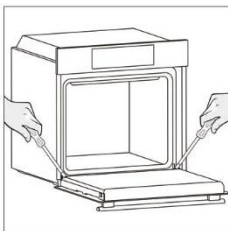
Poprzez katalityczną reakcję chemiczną skutecznie przekształcają wchłonięty smar w pierwiastki gazowe pod wpływem wysokich temperatur.

Zalecenia: Rozważ wymianę paneli katalitycznych po około trzech latach użytkowania, zwłaszcza jeśli używasz piekarnika od dwóch do trzech cykli gotowania tygodniowo. Zapewnia to optymalną wydajność i czystość.

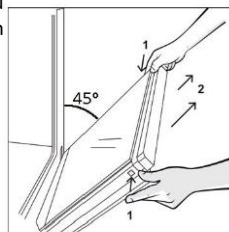


6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

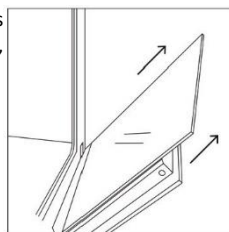
1. Otwórz drzwi pod kątem 90°, obróć zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.




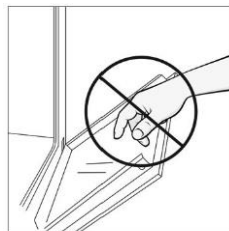
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyby.



3. Bardzo ostrożnie wyjąć szybę piekarnika, zaczynając od wewnętrznej. Podczas zabiegu mocno trzymać szybę obiema rękami i umieścić ją na płaskiej, wyściełanej powierzchni (np. na materiale).



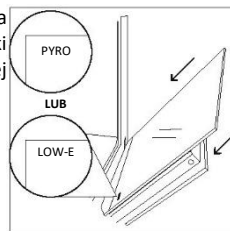
4.  **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.



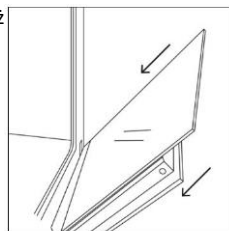
5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



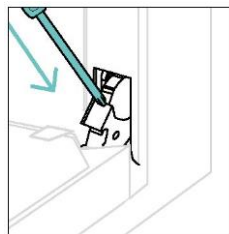
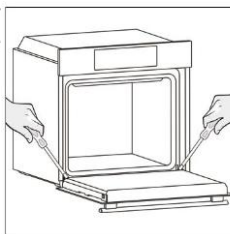
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „LOW-E/PYRO” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.



7. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.



8. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.



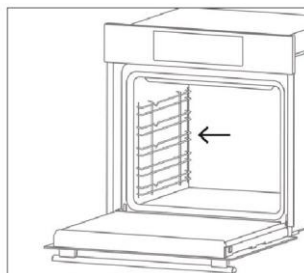
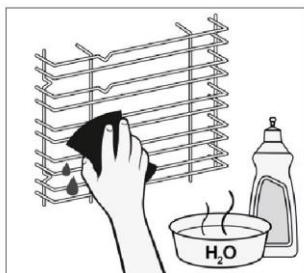
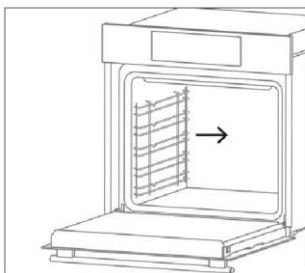
6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

Po każdym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria i osusz je ręcznikiem. W przypadku trwałych pozostałości należy rozważyć namoczenie akcesoriów w mieszaninie wody i mydła na około 30 minut przed ponownym umyciem.

CZYSZCZENIE PROWADNIC BOCZNYCH:

- Model 6-poziomowy

1. Zdejmij prowadnice boczne, pociągając je w kierunku strzałek.
2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po procesie czyszczenia zamontuj prowadnice boczne w odwrotnej kolejności.



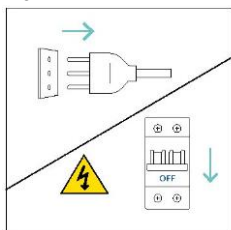
6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

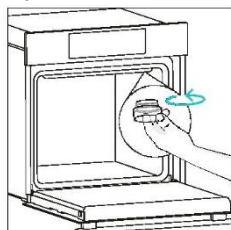
Wymiana żarówki na górze:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Odkręcić szklaną osłonę, wykręcić żarówkę i wymienić ją na nową żarówkę tego samego typu.
3. Po wymianie uszkodzonej żarówki z powrotem nałożyć szklaną osłonę.

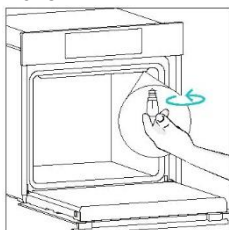
Krok 1



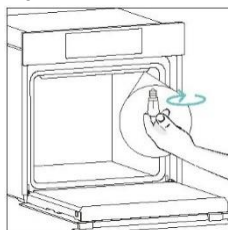
Krok 2



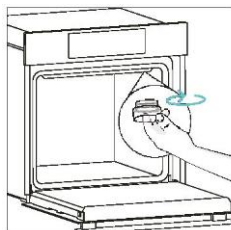
Krok 3



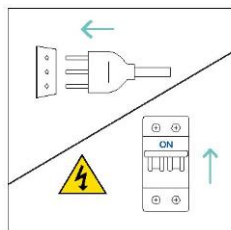
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

7.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas użytkowania piekarnika wystąpi błąd, na wyświetlaczu pojawi się kod „ER”, po którym następują dwie cyfry, które identyfikują błąd.

Kontynuować, wyłączając piekarnik i odłączyć go od prądu, odczekać kilka minut, a następnie podłączyć go ponownie.

Jeśli błąd zniknie, możesz wznowić korzystanie z piekarnika. Jeśli tak się nie stanie, skontaktuj się z obsługą klienta i podaj kod (ERXX) widoczny na wyświetlaczu.

Błąd



Dym



8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania).

Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów.



Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

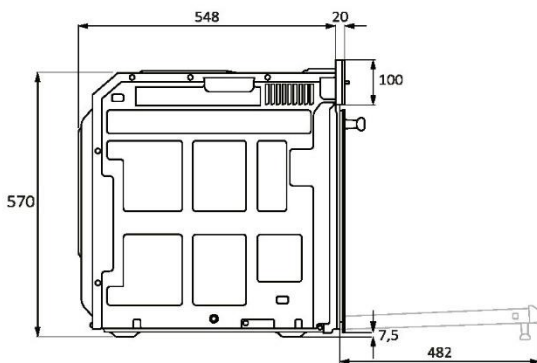
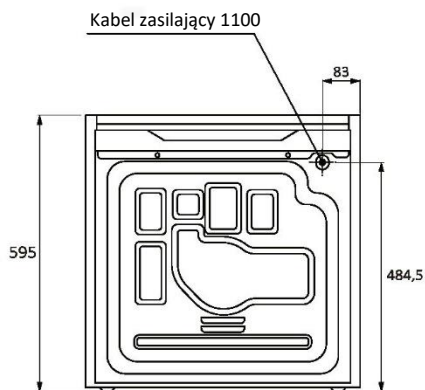
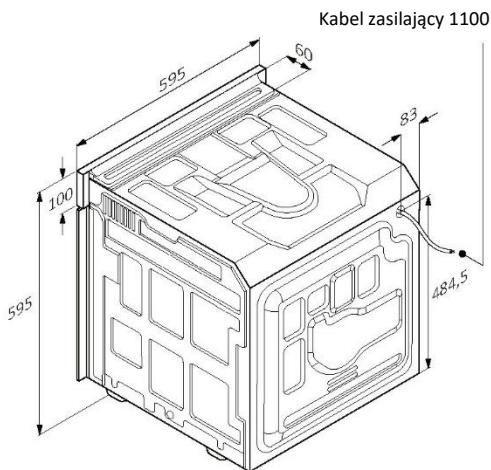
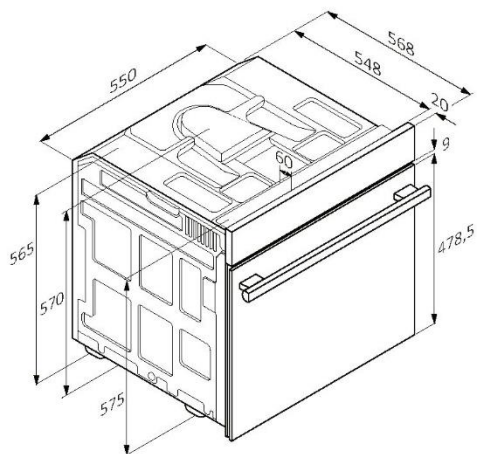
8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.

Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniu pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza.

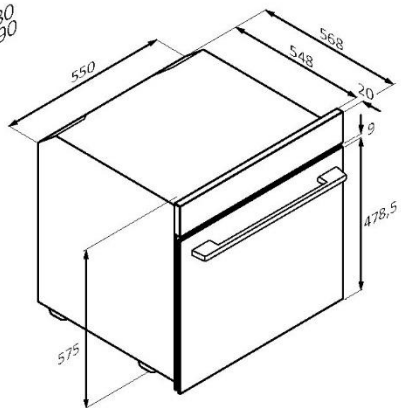
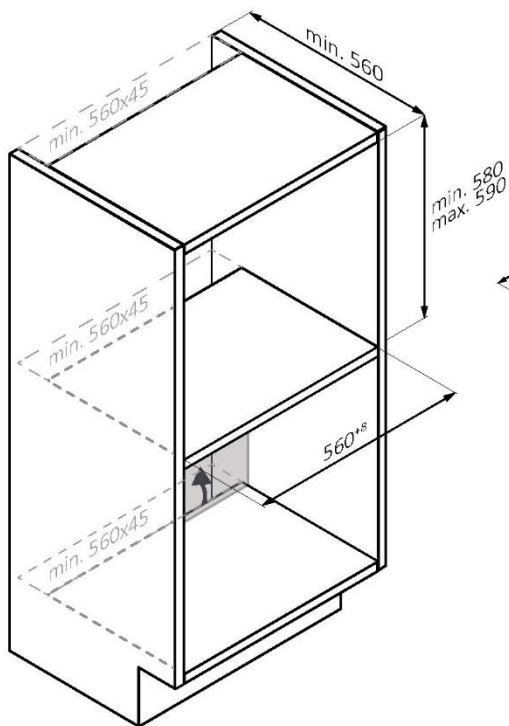
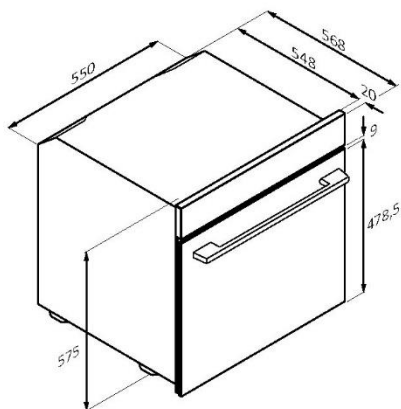
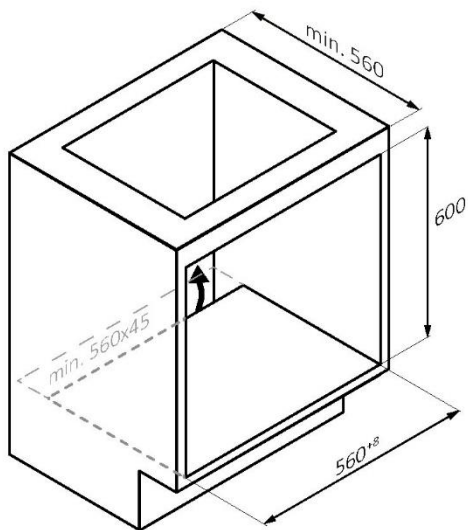
Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli masz umowę na energię elektryczną z taryfą godzinową, program „gotowania opóźnionego” ułatwia oszczędzanie energii, przesuując proces gotowania tak, aby rozpoczynał się w przedziale czasowym o obniżonej taryfie.

9.INSTALACJA



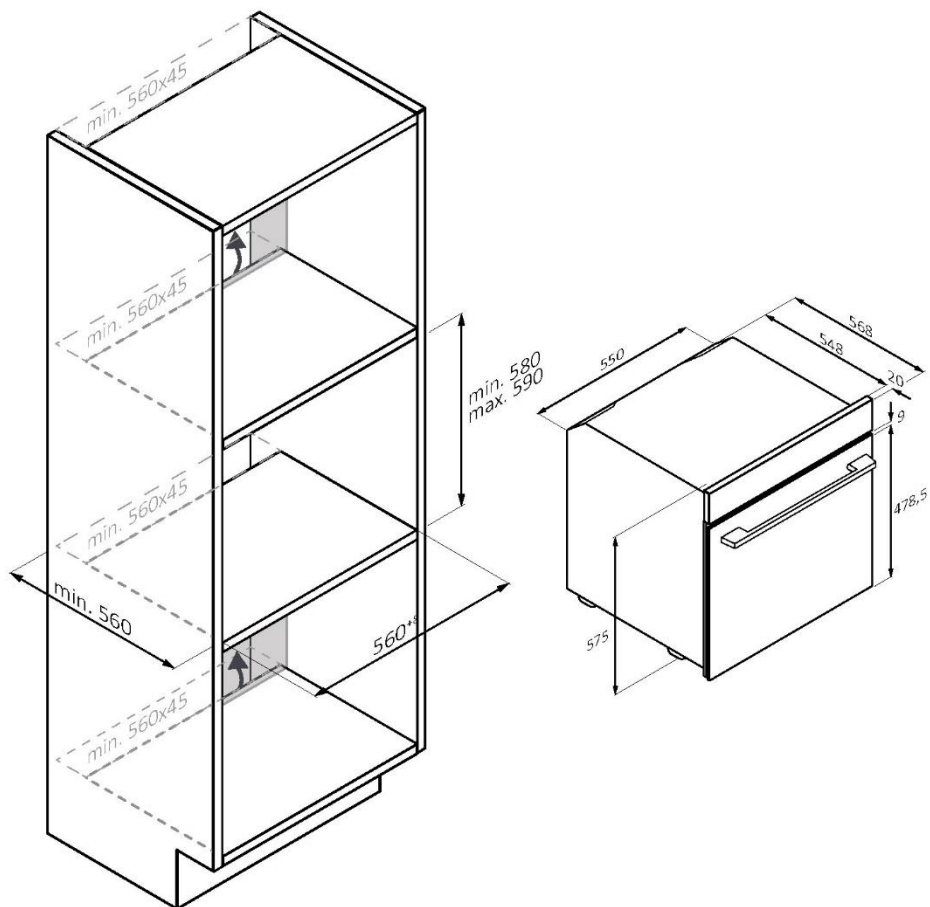
mm





mm

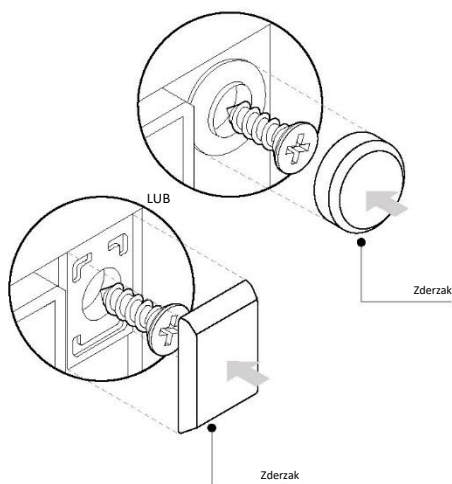
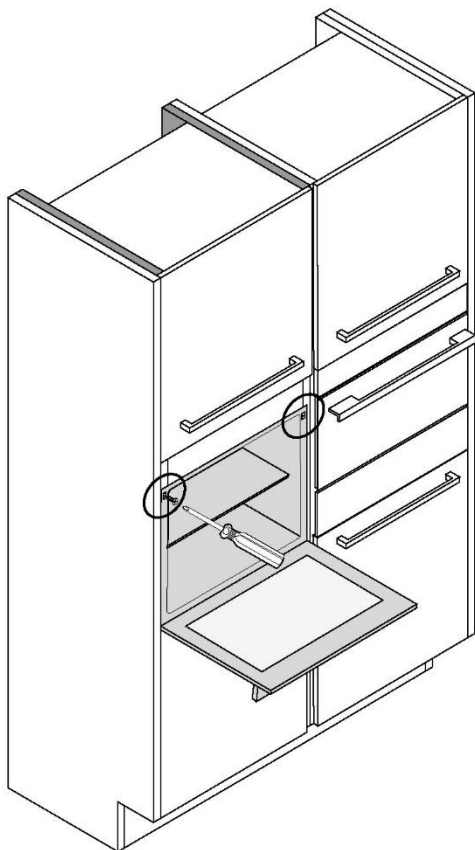




PL Jeśli meble są zabezpieczone dnem w tylnej części, należy zapewnić otwór na kabel zasilający.

mm





mm



VÍTEJTE

Děkujeme vám, že jste si vybrali náš výrobek. Pozorně si přečtěte tuto příručku včetně bezpečnostních pokynů a uschovejte ji pro budoucí použití, abyste byli v bezpečí a dosáhli těch nejlepších výsledků.

Před instalací trouby si poznamenejte sériové číslo, budete ho potřebovat pro případné opravy. Zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k poškození, a pokud si nejste jisti, před použitím spotřebiče se poradte s technikem. Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí.

i POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkce a příslušenství trouby se mohou lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

SHRnutí

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

- 2.1. Přehled výrobku
- 2.2. Příslušenství
- 2.3. Ovládací panel

3. NEŽ ZAČNETE

- 3.1. Informace ke spuštění
- 3.2. První použití
- 3.3. Předběžné čištění

4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

- 4.1. Jak tento výrobek funguje
- 4.2. Funkce pečení
 - 4.2.1. Standardní funkce

5. POKYNY PRO PEČENÍ

- 5.1. Všeobecná tabulka pečení

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- 6.1. Všeobecná doporučení
- 6.2. Čištění trouby
 - 6.2.1. Vnitřek trouby: funkce čištění
 - 6.2.2. Vnější povrch trouby: demontáž a čištění skleněných dvířek
- 6.3. Čištění příslušenství
- 6.4. Údržba

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

9. INSTALACE

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ

- K čištění nepoužívejte parní čistič.
- Během používání je spotřebič horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.

Použití v souladu s určením

- Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení pokrmů; jakékoli jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Omezení použití

- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a údržbu bez dozoru.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.

- **⚠ VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Přístupné součásti mohou být během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.




UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na obrázcích. Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí šroubů dodaných se spotřebičem.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.
- Během instalace by měla být trouba odpojena od síťového napájení.
- Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky.
- Nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škodu na majetku. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
- Instalaci musí provést kvalifikovaný technik, který musí znát a dodržovat zákony platné v zemi instalace a pokyny výrobce.
- Po vybalení vždy zkontrolujte spotřebič, zda není poškozený; v případě problémů kontaktujte zákaznický servis ještě před instalací a nepřipojujte spotřebič k síťovému napájení.
- Než začnete spotřebič používat, odstraňte obalový materiál.
- Během instalace nepoužívejte madlo dvířek ke zdvihání a přemísťování trouby.
- Instalační a sousední nábytek musí odolat teplotám do 95 °C.
- Během instalace se doporučuje nosit ochranné rukavice, aby se zamezilo řezným zraněním.
- Neinstalujte výrobek do otevřeného prostředí vystaveného působení povětrnostních vlivů.



- Tento spotřebič je určen k používání v nadmořské výšce nižší než 2000 m.
- Před prvním použitím odstraňte ochranné fólie a reklamní nálepky z předního povrchu trouby.

VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

- Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. Připojení ke zdroji energie lze provést pomocí zástrčky nebo pevné kabeláže a vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
-  **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné vypnout troubu. Po vyčištění je namontujte zpět podle pokynů.



- Použití jakéhokoli elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:
 - netahejte za napájecí kabel, abyste spotřebič odpojili od zdroje napájení;
 - nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
 - použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů se všeobecně nedoporučuje;
 - V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.
- **📌 POZNÁMKA:** Protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována.
- Každá nesprávně provedená oprava, instalace a údržba může vážně ohrozit uživatele.
- Výrobce tímto prohlašuje, že nezaručuje žádnou odpovědnost za přímé nebo nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, údržbou nebo opravou. Dále není odpovědný za škody způsobené nepřítomností nebo přerušením uzemňovací soustavy (např. za úraz elektrickým proudem).
- **⚠️ POZOR:** Aby se vyloučilo riziko vzniklé v důsledku neúmyslného resetování jističe s tepelnou ochranou, tento spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, například přes časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektrické energie.
- Tento spotřebič není určen k aktivaci externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

- V odkapávacím plechu se hromadí zbytky, které odkapávají během pečení.
- Při umísťování plechu Airfry nebo roštu na bočnice se ujistěte, že kratší boční část (mezi zářkou a vzdáleným koncem) je obrácena dovnitř trouby. Pokud má rošt ozdobnou kovovou lištu, věnujte pozornost jejímu umístění na vnější stranu trouby, aby bylo viditelné a čitelné logo



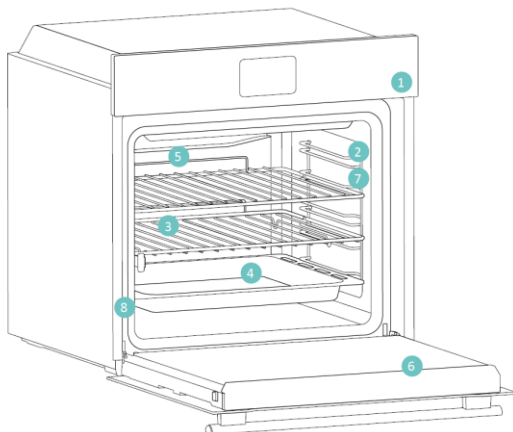
značky. Správné umístění naleznete také na obrázku v části Příslušenství této uživatelské příručky.

- K čištění skel ve dvířkách trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.
- Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.
- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.
- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- **⚠ POZOR:** Během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo speciální nádoby.
- Před prvním použitím umyjte veškeré příslušenství roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí.



2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1. PŘEHLED VÝROBKU



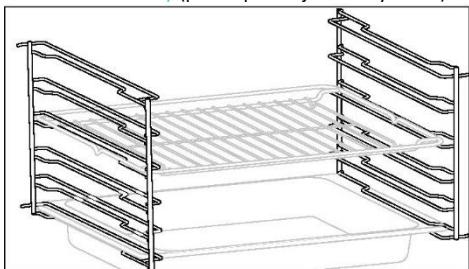
1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (bočního drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Kovové rošty
4. Přihrádka
5. Kryt ventilátoru
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. Sériové číslo a kód QR



Sem zapíšte sériové číslo pro budoucí použití.

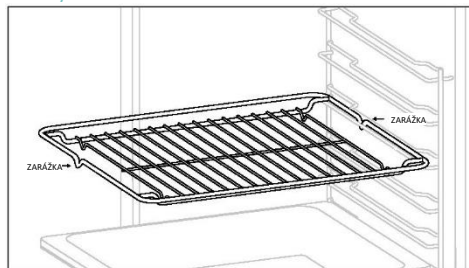
2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

Boční drátěné rošty (pouze pokud jsou ve výbavě*)



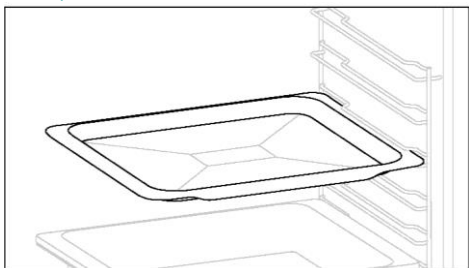
Bočnice umístěné po obou stranách vnitřního prostoru trouby jsou určeny k vkládání plechů a roštů během pečení.

Kovový rošt



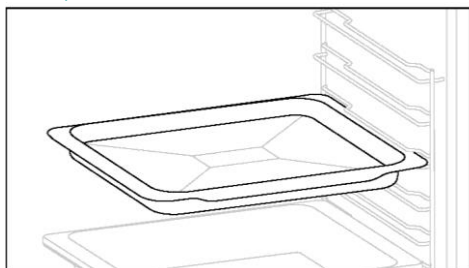
Kovový rošt v troubě je vyjímatelný, nastavitelný rošt, který drží nádoby, zaručuje rovnoměrné propečení a usnadňuje čištění. Lze jej používat k umístování talířů a hrnců do různých výšek podle různých potřeb pečení.

Plech/pekáč



Plech je ideální k dosažení rovnoměrného propečení spodní strany a díky mělkému, plochému provedení se výborně hodí pro sušenky a sladké pečivo. Když se navíc umístí pod rošt, může pomoci zachytávat odkapávající šťávy, aby se trouba neznečistila.

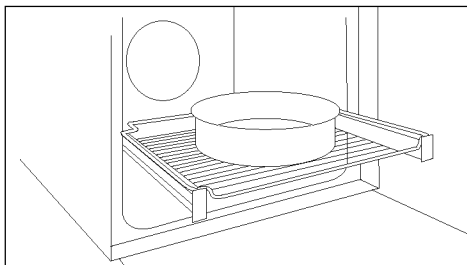
Hlubší plech



Hlubší plech je ideální pro recepty s doplňováním tekutin nebo vrstvami, například casserole nebo pečeně. Jeho hloubka je speciálně navržena tak, aby zajistila požadovanou konzistenci připravovaného pokrmu.

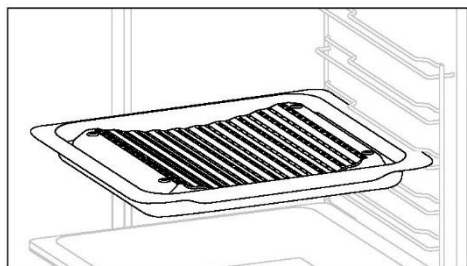


Teleskopické vodící lišty



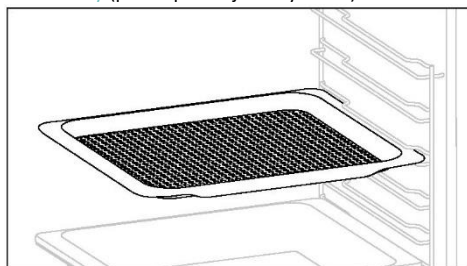
Teleskopické vodící lišty jsou rošty, které lze roztahovat, což usnadňuje vkládání nebo vyjímání pokrmů bez nutnosti sahat hluboko dovnitř horké trouby. Zlepšují bezpečnost, stabilitu a lze je umísťovat do různých výškových pozic.

Dvojitý plech – režim PÁRA (pouze pokud je ve výbavě*)



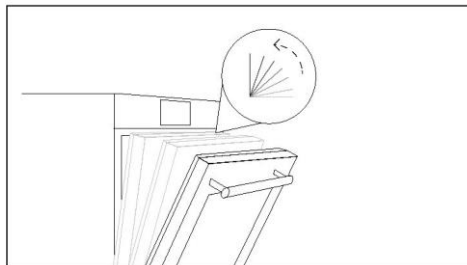
Vydutý tvar umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při pečení, což udržuje vysoké procento vlhkosti v pokrmech. Podle množství vody nalité na plech se dosáhne suššího nebo „vlhčího“ pečení.

Plech Airfry (pouze pokud je ve výbavě*)



Plech Airfry zajišťuje, že horký vzduch rovnoměrně proudí k pokrmu ze všech stran, což má za následek, že pokrm je na povrchu křehčí a uvnitř měkký. Do úrovně L1 lze případně vložit plech na zachytávání šťáv a odpadávajících kousků povrchu.

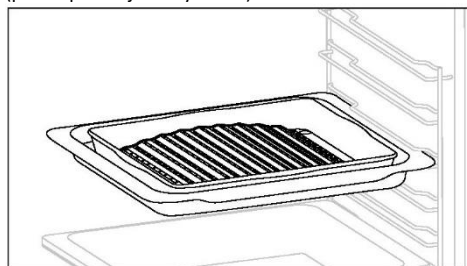
Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání (pouze pokud jsou ve výbavě*)



Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

Dvojitý plech – režim GRILOVÁNÍ

(pouze pokud je ve výbavě*)



Vydutý tvar je vhodný pro grilování v troubě při vysoké teplotě (220°), což umožňuje grilovat i doma s minimem kouře díky odvádění tuků na dně plechu.



2.3. OVLÁDACÍ PANEL



Funkce a jejich umístění se mohou měnit v závislosti na modelu.

1. Otočný volič funkcí
2. Hlavní nabídka
3. Časovač
4. Displej LED
5. Tlačítko plus (+)
6. Tlačítko mínus (-)
7. Otočný volič teploty

HLAVNÍ FUNKCE

Displej má tři hlavní funkce:

Symbol	Funkce	Popis
	Hlavní nabídka	Jedním stisknutím aktivujete dětský zámek, dvojitým stisknutím denní čas, trojitým stisknutím hlasitost alarmu a čtvrtým stisknutím režim nastavení jasu.
	Nabídka časovače	Stiskněte jednou pro délku přípravy pokrmu, dvakrát pro minutku.
	+/-	Stisknutím těchto tlačítek zvyšujete/snižujete hodnoty nebo aktivujete/deaktivujete funkce v nastavovacích režimech. Podržením tlačítka + po dobu 5 s aktivujete zobrazení denního času.



3. NEŽ ZAČNETE

3.1. INFORMACE KE SPUŠTĚNÍ

Když poprvé zapnete troubu, možná ucítíte trochu kouře. Buďte bez obav, před použitím trouby stačí počkat, než se kouř rozptýlí.

Jak funguje osvětlení

Vnitřní prostor trouby je osvětlován jednou nebo více žárovkami, které se obvykle aktivují při každém zahájení pečení.

Jak funguje chladicí ventilátor

Účelem chladicího ventilátoru je odvádět teplo, bránit nadměrnému ohřívání trouby a jejího okolí a rovněž chránit kuchyňské spotřebiče před účinky vysokých teplot. Je v provozu během cyklu pečení a po jeho skončení v závislosti na teplotě uvnitř trouby.

Když je chladicí ventilátor v provozu, obvykle se ozývá lehké hučení nebo vrčení. Také můžete zaznamenat proud teplého vzduchu vycházející z mezery mezi dvířky trouby a ovládacím panelem.

3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

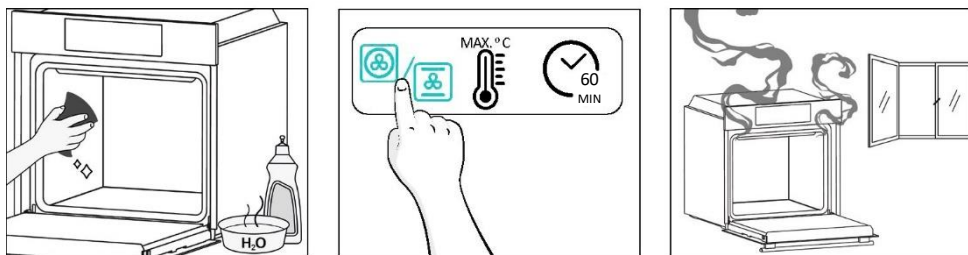
Úvodním krokem po prvním zapnutí spotřebiče je nastavení denního času.

NASTAVENÍ ČASU: Na displeji se zobrazí „VYPNUTO“. Stisknutím tlačítka „+“ nastavte aktuální hodiny. Počkejte 5 s na potvrzení nebo stiskněte hlavní nabídku



3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím trouby vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte veškeré příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

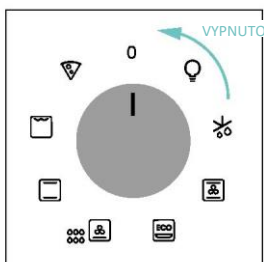
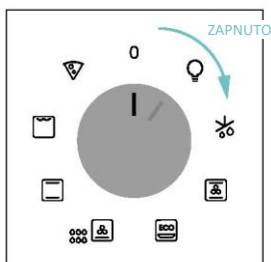


4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

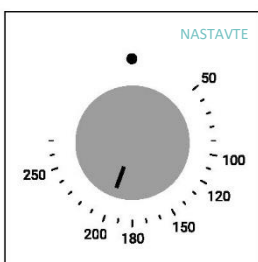
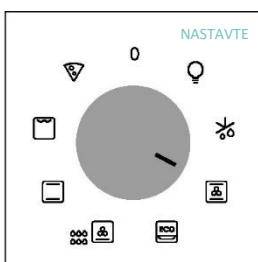
ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY

Chcete-li zapnout troubu, otočte ovladač funkcí (doprava/doleva) a vyberte nějaký program. Chcete-li ji VYPNOUT, nastavte ovladač funkcí do polohy „0“.





NASTAVENÍ PROGRAMU PŘÍPRAVY POKRMU

Otočením ovladače funkcí vyberte požadovaný program a otočením voliče teploty nastavte teplotu.



HLAVNÍ NABÍDKA

Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky. Procházejte nabídku opakovaním stisknutím tlačítka  pro zadání následujících nastavení:

DĚTSKÝ ZÁMEK

Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládní dětmi.

Chcete-li aktivovat zámek obrazovky, jednou stiskněte tlačítko „Hlavní nabídka“ a potom stisknutím tlačítka „+“ potvrďte tuto funkci.

Chcete-li deaktivovat zámek, stiskněte tlačítko „Hlavní nabídka“ a potom stiskněte tlačítko „-“.

Aktivace






Deaktivace



NASTAVENÍ HODIN

Umožňuje změnit denní čas.

Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky. Opakovaným (2x) stisknutím tlačítka  vyberte funkci „Denní čas“. Potom upravte hodnotu tlačítka „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo jednou stiskněte tlačítko Hlavní nabídka .





i POZNÁMKA: Trouba je standardně nastavena na „24h“ režim. Chcete-li přepnout na „12h“ režim, v pohotovostním režimu podržte 5 s tlačítko „+“. Stejným způsobem přepněte zpět na „24h“ režim.



HLASITOST ALARMU



Umožňuje změnit hlasitost upozorňovacího tónu.

Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky. Opakovaným (3x) stisknutím tlačítka vyberte funkci „Hlasitost alarmu“. Na displeji se zobrazí „b-01“. Čísla přestavují úroveň intenzity zvuku, kterou lze upravovat tlačítka „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo jednou stiskněte tlačítko nabídky .





JAS DISPLEJE

Umožňuje změnit jas displeje trouby.

Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky. Opakovaným (4x) stisknutím tlačítka vyberte funkci „Jas displeje“. Na displeji se zobrazí „d-01“. Čísla přestavují úroveň intenzity jasu, kterou lze upravovat tlačítka „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo jednou stiskněte tlačítko nabídky .




NABÍDKA ČASOVAČE

Stisknutím tlačítka  vstupte do nabídky Časovač. Procházejte nabídku opakovaním stisknutím tlačítka  pro zadání následujících nastavení:


DOBA PEČENÍ

Umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení pro zvolený recept.


AKTIVACE: Stisknutím tlačítka  vstupte do nabídky Časovač. Potom upravte hodnotu tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo stiskněte tlačítko nabídky „Časovač“.




Po nastavení časovače se spustí odpočet. V průběhu pečení je možné měnit hodnotu času pomocí tlačítek „+/-“ v režimu „Doba pečení“. Po uplynutí nastavené doby se na displeji zobrazí „Konec“.

Chcete-li zastavit funkci Doba pečení, na 3 s stiskněte tlačítko Časovač  nebo resetujte hodnotu časovače tlačítkem „-“.

Po skončení pečení:

1. Na displeji se zobrazí „Konec“ a po dobu 30 s se bude ozývat upozorňovací tón, pokud nebyl zrušen.
2. Vypněte upozorňovací tón stisknutím tlačítka „Časovač“ . Text „Konec“ zmizí z displeje a místo něj se bude zobrazovat aktuální denní čas.



i VAROVÁNÍ: Nyní je trouba v ručním režimu, funkce trouby a termostat by měly být rovněž vypnuté, jinak přejde trouba na ohřev.

i POZNÁMKA: Upozorňovací tón lze vypnout stisknutím jakéhokoli tlačítka kromě tlačítka Časovač ; na displeji zůstane text „Konec“ a trouba bude nadále v režimu nečinnosti.




MINUTKA

Umožňuje používat troubu jako budík.

AKTIVACE: Stisknutím tlačítka  vstupte do nabídky Časovač. Opakovaným (2x) stisknutím tlačítka  vyberte funkci „Minutka“. Potom upravte hodnotu tlačítka „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo stiskněte tlačítko nabídky „Časovač“.




Po skončení odpočtu:

1. Na displeji bliká ikona Alarm  a po dobu 30 s se ozývá zvukový signál, pokud nebyl zrušen.
2. Stisknutím jakéhokoli tlačítka vypnete zvukový signál. Na displeji se bude zobrazovat aktuální denní čas. Trouba přejde do režimu nečinnosti, dokud nebude levý ovladač otočen do polohy 0.


Chcete-li zastavit funkci Minutka, na 3 s stiskněte tlačítko Časovač  nebo resetujte hodnotu tlačítkem „-“.

SIGNALIZACE STAVU TROUBY

Volič funkce pečení:

Když je volič funkce pečení na troubě otočen do jakékoli ze „ZAPNUTÝCH“ poloh, na displeji se zobrazuje ikona  (ZAPNUTÁ funkce pečení).

Volič teploty:









Kdykoli je teplota trouby nižší než nastavená teplota, na displeji se zobrazuje ikona  (ZAPNUTÝ termostat).

4.2. FUNKCE PEČENÍ

4.2.1. STANDARDNÍ FUNKCE

i POZNÁMKA: Při používání funkce vyžadující předehřev je nutné během této fáze vyjmout veškeré příslušenství. Pokud jde o předehřev, řiďte se pokyny v následující tabulce.

„ANO“ znamená, že předehřev je nutný, „NE“ znamená, že předehřev se nedoporučuje a pokrmy se musí vkládat do studené trouby.

Symbol	Funkce	Doporučená pozice	Předehřev	Doporučení
	Odmrazování		NE	Ventilátor zajišťuje proudění vzduchu o pokojové teplotě kolem zmrazených potravin, aby se mohly pomalu rozmrazit, aniž by se změnil jejich obsah bílkovin.
	***Víceúrovňový	L3/L4 pro jednu úroveň L2+L5 pro dvojí úroveň L2+L4+L6 pro trojí úroveň	ANO	IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech. Ideální pro přípravu různých pokrmů.
	***S ventilátorem	L2/L3/L4	ANO	IDEÁLNÍ PRO: celé kuře, kuřecí kousky, zeleninu a pečivo v jedné úrovni při použití kombinace ventilátoru s horním a dolním topným tělesem.
	*ECO	L3/L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: pečení kuřecích kousků, celých kusů masa, ryby nebo gratinování. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm. Tato funkce umožňuje šetřit energii během pečení a zachovat vlhkost a křehkost pokrmu. POZNÁMKA: Po nastavení požadované teploty by se v této funkci neměla snižovat nastavená hodnota, dokud neskončí předehřev.
	Spodní ohřev + ventilátor	L3/L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: dortíky, quiche a tenké pizzy s použitím ventilátoru a spodního ohřevu. Pomáhá péct horní část působením nepřímo vyzařovaného tepla.
	*Konvenční	L2/L3	ANO	IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, quiche na jedné úrovni s použitím horního i spodního ohřevu.
	**Supergrill	L6 pro tenké pokrmy L4 pro silnější pokrmy	NE	IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba. Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřívá. Používejte se zavřenými dvířky. Ve dvou třetinách pečení pokrm obraťte (je-li to nutné).
	Pizza	L2/L3	ANO	IDEÁLNÍ PRO: všechny druhy pizzy s předehřevem nebo bez předehřevu trouby.

* Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.

**Používejte se zavřenými dvířky.

(***) Závisí na modelu trouby.



5. POKYNY PRO PEČENÍ

5.1. VŠEOBECNÁ TABULKA PEČENÍ

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Přede- hřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po přehřevu* (min)	
Sladké pečivo	Dortíky / vdolky	1	Konvenční Víceúrovňový S ventilátorem	170 °C 155 °C 140 °C	A	Hlubší plech	L3 L4 L4	20–30 30–40 25–35	
		2	Víceúrovňový	150 °C			Hlubší plechy + pekáče	L2+L5	35–45
		3	Víceúrovňový	145 °C			Hlubší plechy + pekáče	L2+L4+L6	40–50
	Piškotové buchtý (Ø 26 cm)	1	Konvenční Víceúrovňový S ventilátorem	160 °C 160 °C 150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2 L3 L2	30–40 30–40 20–30	
		2	Víceúrovňový	150 °C			Kovové rošty + dortová forma	L1+L4	40–50
	Pečivo z lineckého těsta	1	Konvenční Víceúrovňový S ventilátorem	150 °C 150 °C 130 °C	A	Hlubší plech	L3 L3 L4	30–40 25–35 15–25	
		2	Víceúrovňový	140 °C			Hlubší plechy + pekáče	L2+L5	50–60
	Francouzské koblížky	1	Konvenční	190 °C	A	Hlubší plech	L3	25–35	
		2	Víceúrovňový	170 °C			Hlubší plech	L2+L5	35–45
	Yorkshirský puđink	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech	L3	20–30	
	Pusinky	1	Víceúrovňový	90 °C	A	Hlubší plech	L4	80–100	
	Makronky	1	Konvenční	150 °C	A	Hlubší plech	L3	15–20	
	Jablkový koláč	1	Konvenční	170 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	70–80	
		1	S ventilátorem	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	50–70	
	Tarte tatin	1	Konvenční	170 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L4	60–70	
	Dortíky	2	Spodní ohřev + ventilátor	180 °C	N	Kovový rošt + dortová forma	L3	30–40	
	Čokoládové suflé	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech + formy	L3	10–15	
	Tvarohový koláč	1	Konvenční	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	50–65	
	Mražené croissanty	1	Konvenční	180 °C	A	Hlubší plech	L3	20–25	
		2	Víceúrovňový	180 °C			Hlubší plech	L2+L5	25–35
3		Víceúrovňový	160 °C	Hlubší plech			L2+L4+L6	30–40	
Závin, mražený	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech	L3	30–45		



Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Chléb a chlebové placky	Opékaný chléb	1	Supergrill	max.	N	Kovový rošt	L6	8–10
	Focaccia	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech	L3	25–35
	Chléb, celozrnný	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech	L3	30–50
Pikantní koláče a casserole	Slané koláče / quiche (Ø 26 cm)	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + forma na quiche	L1 nebo L2	30–50
		2	Víceúrovňový	180 °C		Kovový rošt + forma na quiche	L1+L4	50–70
	Sýrové suflé	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech	L3	20–30
	Lasagne, čerstvé	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná miska	L3	30–45
	Lasagne, mražené	1	Konvenční	180 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná miska	L3	35–50
	Cannelloni, čerstvé	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná miska	L3	35–50
	Zapečené těstoviny	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná miska	L4	25–35
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Konvenční	230 °C	A	Hlubší plech	L2 nebo L3	15–25
	Pizza, čerstvá (plech)	1	Pizza	230 °C	N	Hlubší plech	L2 nebo L3	25–35
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Hlubší plechy + pekáče	L2+L5	30–40
	Pizza, čerstvá (kruhová)	1	Konvenční	max.	A	Plech/pekáč	L2 nebo L3	8–15
	Pizza, čerstvá (kruhová)	1	Pizza	max.	N	Plech/pekáč	L2 nebo L3	10–25
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Hlubší plechy + pekáče	L2+L5	30–40
	Pizza, mražená (tenká kůrka)	1	Pizza	220 °C	A	Kovový rošt	L3	10–15
2		Víceúrovňový	200 °C	Kovové rošty		L2+L5	15–20	
3		Víceúrovňový	180 °C	Kovové rošty		L2+L4+L6	15–25	
Maso a drůbež	Celé pečené kuře** (1–1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt Vložte hlubší plech do L1	L3	50–70
		1	S ventilátorem	200 °C	A	Hlubší plech	L2	45–60
	Kuřecí stehna	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt Vložte hlubší plech do L1	L4	30–50
		1	S ventilátorem	190 °C	A	Hlubší plech	L3	30–50
	Pečená kachna**	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt Vložte hlubší plech do L1	L3	50–70



Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Přehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po přehřevu* (min)
Maso a drůbež	Pečený krocan**	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–70
		1	S ventilátorem	200 °C	A	Hlubší plech	L2	45–60
	Vepřová žebírka (1000–1200 g)	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80–100
	Klobásy**	1	Supergrill	230 °C	N	Kovový rošt Vložte hlubší plech do L1	L4	30–40
	Hovězí pečeně (500 g)	1	Konvenční	220 °C	A	Plech/pekáč	L3	20–40
	Sekaná (1000–1500 g)	1	Konvenční	180 °C	A	Plech/pekáč	L3	40–50
	Pečené kuře s bramborem	1	ECO	220 °C	N	Hlubší plech	L4	55–75
		1	S ventilátorem	200 °C	A	Hlubší plech	L2 nebo L3	50–60
Ryby a mořské plody	Grilované mořské plody	1	Supergrill	220 °C	N	Kovový rošt	L4	15–30
	Mražené rybí prsty	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech	L3	20–25
	Rybí filety	1	Konvenční	170 °C	A	Hlubší plech	L3	10–25
	Pečená ryba	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Vložte plech do L1	L4	20–30
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	25–35
	Mražené hranolky (300–500 g)	1	Víceúrovňový	200 °C	A	Hlubší plech	L4	25–35
	Gratinované brambory	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	25–35
	Pečené brambory	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech	L4	50–60
		1	S ventilátorem	180 °C	A	Hlubší plech	L4	20–30
Celé menu	Kuřecí kousky + jablečkový koláč + zapečené těstoviny	3	Víceúrovňový	180 °C	N	Hlubší plech + (kovový rošt + dortová forma) + (kovový rošt + žáruvzdorná mísa)	L1+L3+L5	50–60 45–55 35–45

Doba pečení se může lišit podle vlastního receptu a ingrediencí.

* Pokud je nutný přehřev

** V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm.

*** Závisí na modelu trouby

i POZNÁMKA: V případě koláčů, quiche a dalších receptů, které vyžadují formu nebo nádobu ve dvou úrovních, umístěte nádoby střídavě: horní plech na levou stranu a dolní plech na pravou stranu.



6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče. Před prováděním ručního čištění počkejte, než trouba vychladne.

- Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.
- Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem rizika tavení a poškození vnitřního smaltu.
- Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.
- Kromě příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádoby a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.


6.2. ČIŠTĚNÍ TROUBY


6.2.1. VNITŘEK TROUBY: funkce čištění

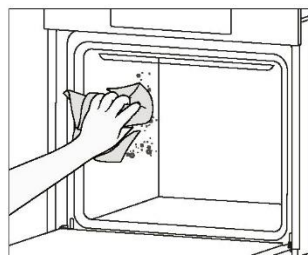
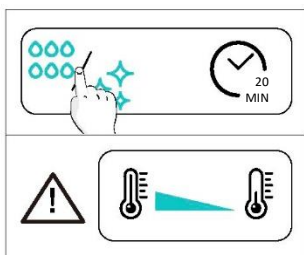
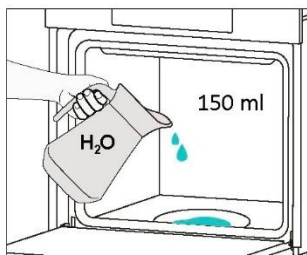
Aquactiva

Funkce Aquactiva je určena k bezpracnému odstraňování lehkého znečištění a představuje rychlé a ekologické řešení pro čištění vnitřního prostoru trouby působením páry.

Jak to funguje:

1. Nalijte 150 ml vody s kapkou tekutého mycího prostředku do prohlubně na dně trouby.
2. Otočte ovladač funkcí na  a ovladač teploty na „100 °C“. Nechte funkci probíhat po dobu 20 min.
3. Na konci čištění nechte troubu vychladnout.
4. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.

 **VAROVÁNÍ:** Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu. Otřete prostor po pečení a nechte ho úplně vyschnout, aby se zamezilo případné korozi.



Katalytické čištění

Vnitřní prostor trouby je vyložen katalytickými panely, které zaručují, že se nikdy nebudete muset potýkat se špinavou troubou.

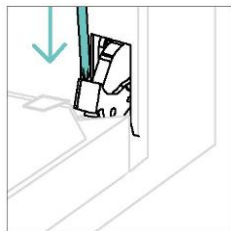
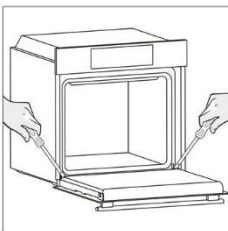
Panely jsou potaženy speciálním smaltem s mikroporézní strukturou, která dokáže dobře absorbovat prskající tuk z pokrmů.

Díky katalytické chemické reakci při působení vysokých teplot účinně přeměňují absorbovaný tuk na plynné složky. Doporučení: Přibližně po třech letech používání zvažte výměnu katalytických panelů, zejména pokud využíváte troubu ke dvěma až třem cyklům pečení za týden. Tím bude zajištěna optimální účinnost a čistota.

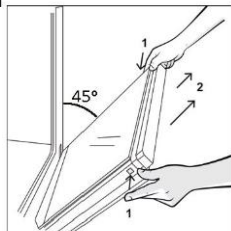


6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek

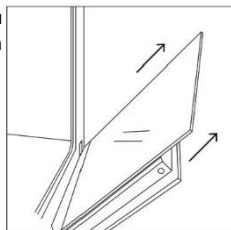
1. Otevřete dvířka v úhlu 90°, otočte zajišťovací výstupky závěsů ven od trouby.



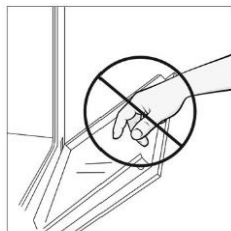
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.



3. Velice opatrně vyjměte skla trouby, začněte vnitřním. Během tohoto postupu pevně držte sklo oběma rukama a položte ho na polstrovaný plochý povrch (např. na tkaninu).



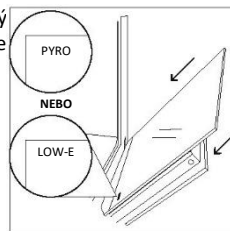
4.  **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.



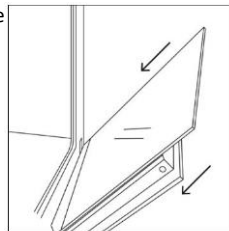
5. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.



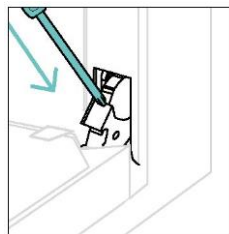
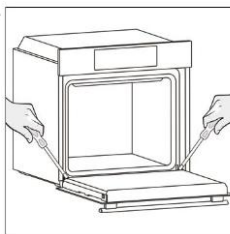
6. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „LOW-E/PYRO“ je dobře čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek.



7. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.



8. Potom vraťte dvířka zpět do 90° polohy a otočte zajišťovací výstupky závěsů k vnitřní straně trouby.



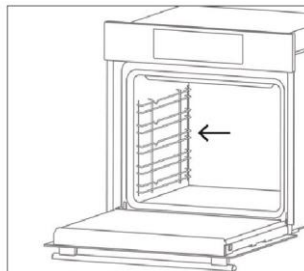
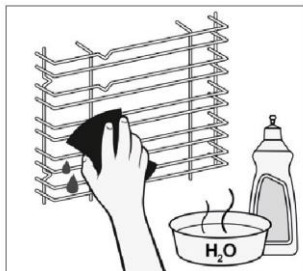
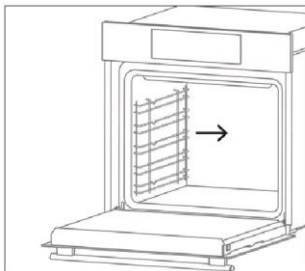
6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dbejte na to, abyste po každém použití důkladně vyčistili příslušenství a osušili jej utěrkou. V případě nepoddajných zbytků zkuste namočit příslušenství asi na 30 minut do mýdlového roztoku a potom jej podruhé umyjte.

ČIŠTĚNÍ BOČNIC:

- Model se 6 úrovněmi

1. Vytáhněte bočnice ve směru šipek a vyjměte je.
2. Umyjte bočnice buď v myčce, nebo mokrou houbou, a potom je nezapomeňte osušit.
3. Po vyčištění nainstalujte bočnice zpět v opačném pořadí kroků.



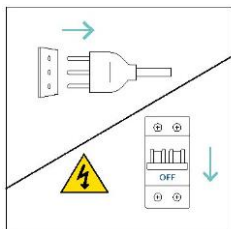
6.4. ÚDRŽBA

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

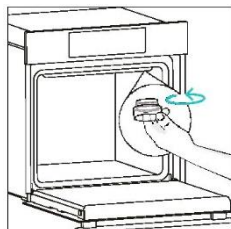
Výměna horní žárovky:

1. Odpojte troubu od síťového napájení.
2. Odmontujte skleněný kryt, demontujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.

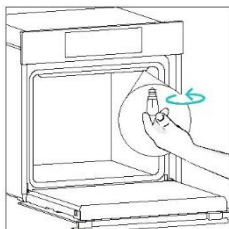
Krok 1



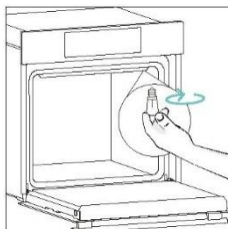
Krok 2



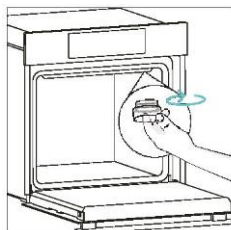
Krok 3



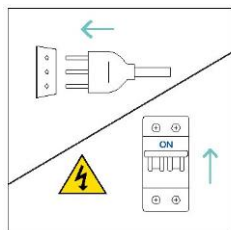
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

7.ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud během používání trouby dojde k chybě, na displeji se zobrazí kód „ER“ následovaný dvěma číslicemi označujícími chybu.

Postupujte tak, že vypnete troubu, odpojíte ji od napájení, počkáte několik minut a potom ji znovu připojíte.

Pokud chyba zmizí, můžete nadále používat troubu. Pokud nezmizí, zavolejte zákaznický servis a sdělte kód (ERXX), který vidíte na displeji.

Chyba



Kouř



8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

8.1. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity).

Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály.

Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.



8.2. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

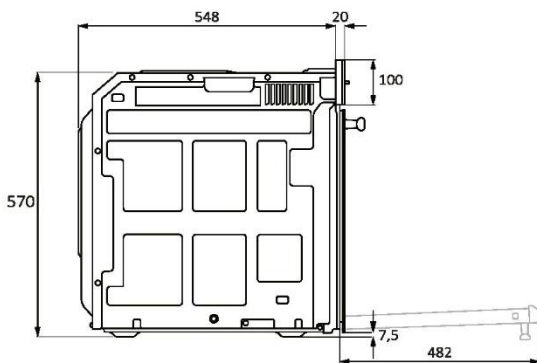
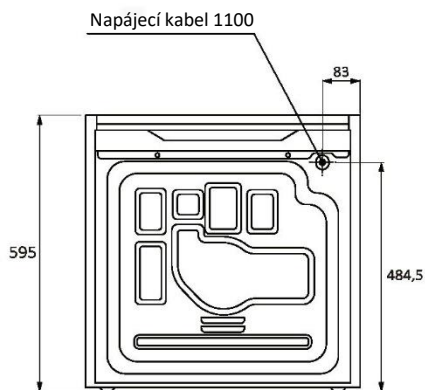
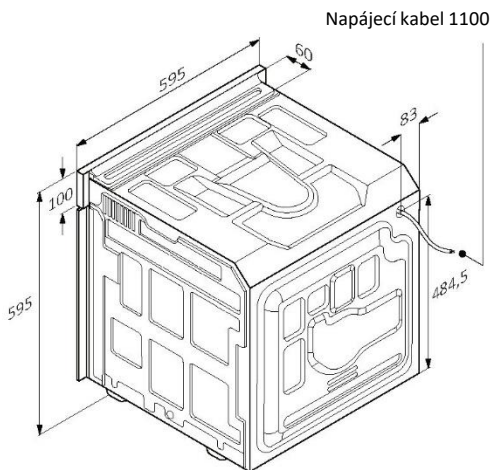
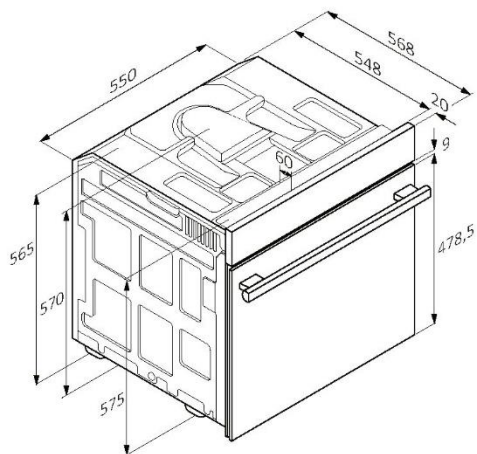
Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřívání trouby a vždy se jí snažte naplnit.

Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru. Vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba dále vytváří. Dosáhnete tak významné úspory energie.

Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „pozděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím začátku pečení do doby s nižší sazbou.

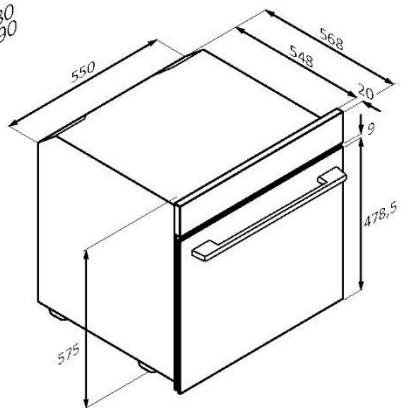
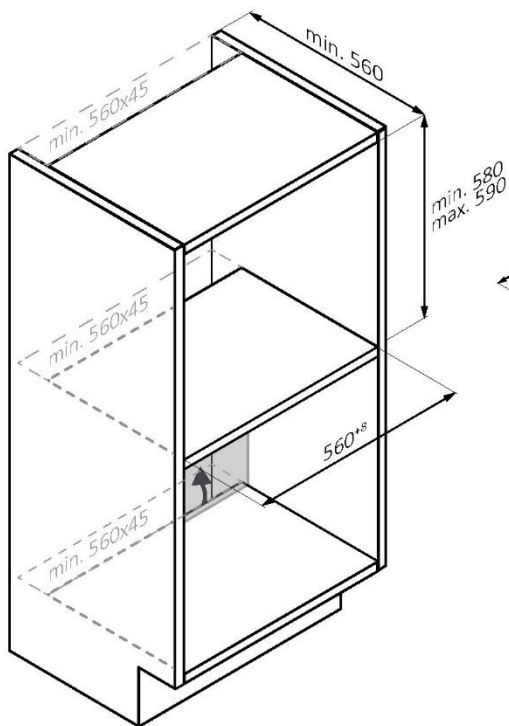
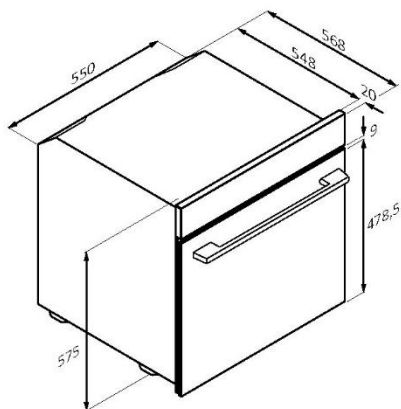
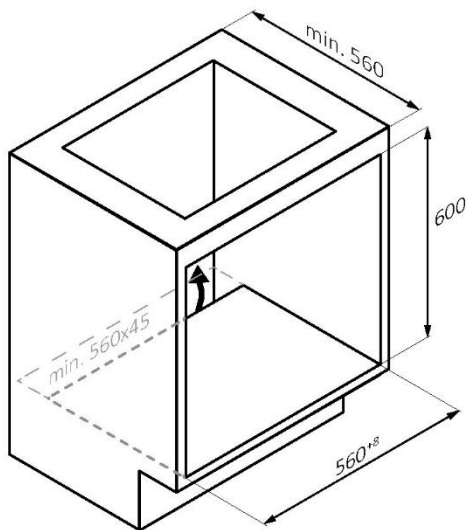


9.INSTALACE



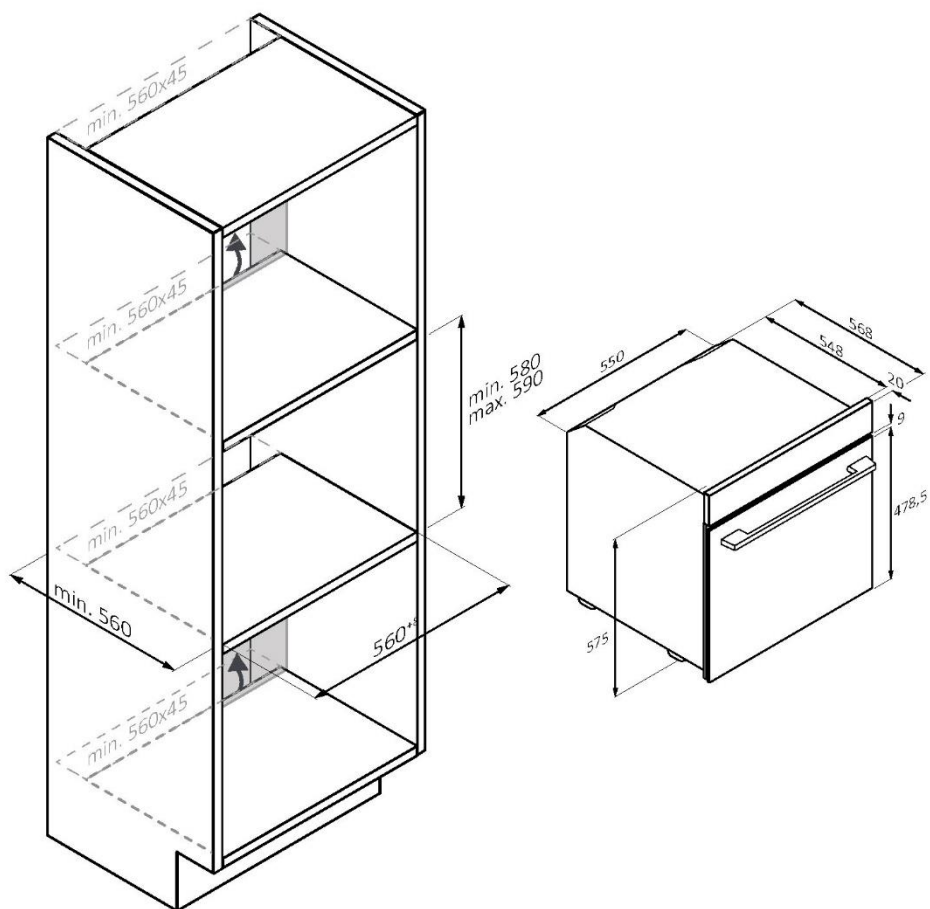
mm





mm

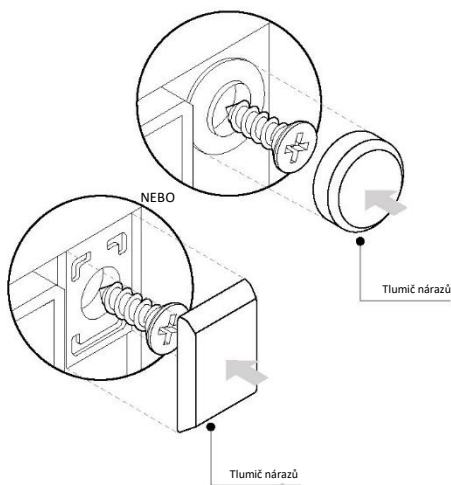
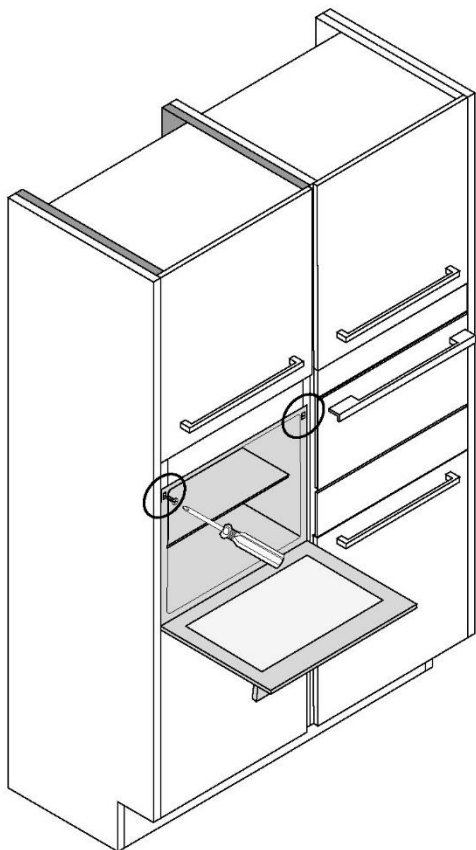




CS Pokud je nábytek ve spodní části zadní strany zakrytý, zajistěte otvor pro napájecí kabel.

mm





mm



BUN VENIT

Vă mulțumim că ați ales produsul nostru. Pentru a vă garanta siguranța și a obține cele mai bune rezultate, citiți cu atenție acest manual, inclusiv instrucțiunile privind siguranța, și păstrați-l pentru consultări viitoare.

Înainte de a instala cuptorul, notați numărul de serie, de care ați putea avea nevoie pentru reparații. Verificați că nu s-au produs deteriorări în timpul transportului și, dacă nu sunteți singur, apălați la un tehnician înainte de a folosi produsul. Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.

i NOTĂ: Aveți în vedere că accesoriile și caracteristicile cuptorului pot varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

REZUMAT

1. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

2. PREZENTAREA PRODUSULUI

- 2.1. Prezentare generală a produsului
- 2.2. Accesorii
- 2.3. Panou de comenzi

3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

- 3.1. Informații pentru a începe
- 3.2. Prima utilizare
- 3.3. Curățarea preliminară

4. UTILIZAREA PRODUSULUI

- 4.1. Cum funcționează produsul
- 4.2. Funcții de gătit
 - 4.2.1. Funcții standard

5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

- 5.1. Tabel general de gătit

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

- 6.1. Recomandări generale
- 6.2. Curățarea cuptorului
 - 6.2.1. Curățarea interiorului cuptorului: funcții de curățare
 - 6.2.2. Curățarea exteriorului cuptorului: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă
- 6.3. Curățarea accesoriilor
- 6.4. Întreținerea

7. DEPANARE

8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI

9. INSTALARE

1. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

AVERTISMENTE GENERALE

- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru operațiunile de curățare.
- Aparatul se încinge în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

Utilizare în conformitate cu utilizarea prevăzută

- Folosiți cuptorul numai în scopul prevăzut, și anume, doar pentru gătitul alimentelor: orice altă utilizare, de exemplu, ca sursă de căldură, este considerată necorespunzătoare și, prin urmare, periculoasă. Producătorul nu poate fi responsabil pentru nicio deteriorare care rezultă în urma utilizării necorespunzătoare, incorecte sau nerezonabile.

Limitări de utilizare

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.
Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- **▲ AVERTISMENT:** aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.
- **▲ AVERTISMENT:** Părțile accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuti la distanță.



AVERTISMENTE CU PRIVIRE LA INSTALARE

- Cuptorul poate fi amplasat pe o coloană înaltă sau sub suprafața de lucru. Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilare a spațiului cuptorului pentru a permite circulația adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele specificate pe ilustrații în funcție de tipul de racord. Fixați întotdeauna cuptorul pe mobilă cu șuruburile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu este necesară operarea/setarea suplimentară pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși de decor pentru a evita supraîncălzirea.
- În timpul instalării, cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică.
- Dacă pentru rectificarea erorilor care apar ca urmare a instalării incorecte, este necesară asistența producătorului, aceasta nu este acoperită de garanție. Trebuie respectate instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional.
- Instalarea incorectă poate cauza daune sau vătămă persoanele, animalele sau bunurile. Producătorul nu poate fi responsabil pentru astfel de daune sau vătămări.
- Instalarea trebuie efectuată de un tehnician calificat, care trebuie să cunoască și să respecte legile în vigoare din țara de instalare și instrucțiunile producătorului.
- După ce ați deschis aparatul, verificați întotdeauna ca acesta să nu fie deteriorat; în caz de probleme, contactați serviciul clienți înainte de instalare și nu conectați aparatul la sursa de alimentare.
- Îndepărtați materialul de ambalare înainte de a utiliza aparatul.
- În timpul instalării, nu folosiți mânerul ușii cuptorului pentru a ridica și a muta cuptorul.
- Mobilierul pe care se instalează cuptorul, precum și corpurile adiacente de mobilier trebuie să reziste la temperaturi de 95°C.
- Se recomandă să purtați mănuși de protecție în timpul instalării pentru a evita rănilor provocate de tăieturi.
- Nu instalați produsul în medii deschise, expuse la agenți atmosferici.



- Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat la altitudini mai mici de 2000 m.
- Îndepărtați foliile de protecție și autocolantele publicitare de pe suprafața frontală a cuptorului înainte de prima utilizare.

AVERTISMENTE ELECTRICE

- Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul cu împământare conectat și în stare de funcționare. Conductorul cu împământare are culoarea galben-verde. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist, cu calificări corespunzătoare.

Conectarea la sursa de alimentare se poate face prin ștecăr sau prin cablare fixă instalând între aparat și sursa de alimentare un întrerupător omnipolar, cu separarea contactelor în conformitate cu cerințele pentru categoria III de supratensiune, care poate suporta sarcina maximă conectată și care este în conformitate cu legislația în vigoare. În caz de incompatibilitate între priză și ștecărul aparatului, solicitați unui electrician calificat să înlocuiască priza cu un alt tip adecvat. Ștecărul și priza trebuie să fie conforme cu normele din țara de instalare.

Cablul cu împământare galben-verde nu trebuie întrerupt de disjunctiv. Priza sau disjunctivul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil la instalarea aparatului.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Pentru orice lucrări de reparații, consultați numai Departamentul de relații cu clienții și solicitați utilizarea pieselor de rezervă originale.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- **⚠️ AVERTISMENT:** asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a îndepărta părțile detașabile. După curățare, reasamblați-le conform instrucțiunilor.
- Utilizarea oricăror aparate electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:



- nu trageți de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul de la sursa de alimentare;
- nu atingeți cu mâinile sau picioarele aparatul când este umed;
- în general, utilizarea adaptoarelor, prizelor multiple sau a cablurilor prelungitoare nu este recomandată;
- în caz de funcționare defectuoasă și/sau de funcționare necorespunzătoare, opriți aparatul și nu interveniți asupra acestuia.
- **📘 NOTĂ:** Întrucât cuptorul poate avea nevoie de lucrări de întreținere, se recomandă să aveți la dispoziție o altă priză de perete, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la aceasta în cazul în care este scos din spațiul în care este instalat.
- Orice reparație, instalare și întreținere neefectuată corect poate pune în pericol grav utilizatorul.
- Compania producătoare declară prin prezenta că nu își asumă răspunderea pentru daunele directe sau indirecte cauzate de instalarea, întreținerea sau reparațiile incorecte. În plus, nu este răspunzătoare pentru daunele cauzate de absența sau întreruperea sistemului de împământare (de exemplu, electrocutarea).
- **⚠️ ATENȚIE:** pentru a evita un pericol generat de resetarea accidentală a releului termic, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv extern de pornire, cum ar fi un cronometru, sau conectat la un circuit care, de regulă, este pornit și oprit de compania de utilități.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi activat de un temporizator extern sau de un sistem separat de control la distanță.

UTILIZARE ȘI ÎNȚREȚINERE

- Tava de picurare colectează reziduurile care se scurg în timpul gătirii.
- Atunci când așezați tava Airfry sau grila pe rafturile laterale, asigurați-vă că secțiunea mai scurtă a laturii (între opritor și extremitate) este îndreptată spre interiorul cuptorului. În cazul în care grilajul are o bară metalică decorativă, aveți grijă să o poziționați spre exteriorul cuptorului, astfel încât sigla mărcii să fie vizibilă și lizibilă. Pentru poziționarea corectă, consultați și imaginea din secțiunea Accesorii, din acest manual de utilizare.

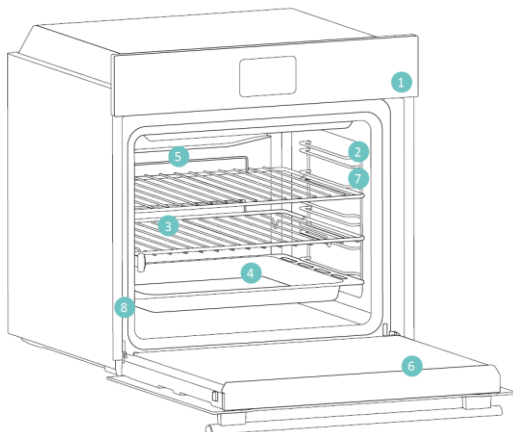


- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive agresive sau dispozitive metalice de răzuire ascuțite, pentru a curăța geamul de pe ușa cuptorului, întrucât acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea geamului.
- Folosiți numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- În timpul procesului de gătire, umezeala se poate condensa în interiorul cuptorului sau pe sticla ușii. Aceasta este o stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după ce porniți alimentarea înainte de a introduce alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un vas cu capac în locul unei tăvi deschise.
- Evitați să lăsați mâncare în cuptor după ce ați gătit mai mult de 15/20 de minute.
- Întreruperea îndelungată a alimentării cu curent în timpul unei faze de gătit poate cauza funcționarea greșită a monitorului. În acest caz, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
- **⚠️ AVERTISMENT:** Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, duce la riscul de topire și deteriorare a emailului din interior.
- **⚠️ AVERTISMENT:** Nu scoateți niciodată garnitura ușii cuptorului.
- **⚠️ ATENȚIE:** Nu reumpleți partea inferioară a interiorului cu apă în timpul gătirii sau când cuptorul este fierbinte.
- Pentru utilizarea corectă a cuptorului se recomandă ca alimentele să nu vină în contact direct cu rafturile și tăvile, ci să se folosească hârtie de copt și/sau containere speciale.
- Spălați toate accesoriile înainte de prima utilizare, cu o soluție de apă caldă și detergent.



2. PREZENTAREA PRODUSULUI

2.1. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI



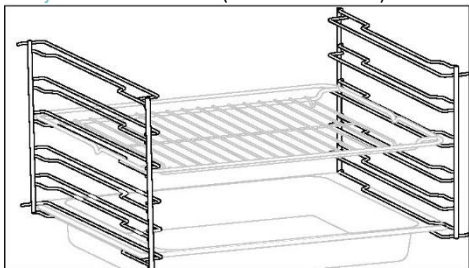
1. Panou de comenzi
2. Poziții rafturi (grilaj lateral din sârmă, dacă este inclus)
3. Grilaje metalice
4. Tavă
5. Capacul ventilatorului
6. Ușă cuptor
7. Grilaje laterale de sârmă (dacă există: numai pentru cavitate plană)
8. Numărul de serie și codul QR



Scrieți aici numărul dvs. de serie pentru referință viitoare.

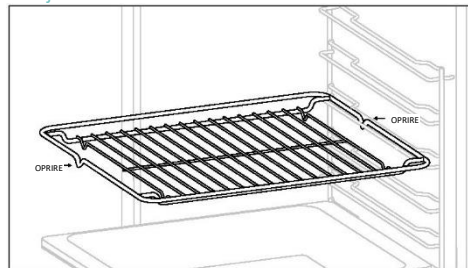
2.2. ACCESORII

Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există*)



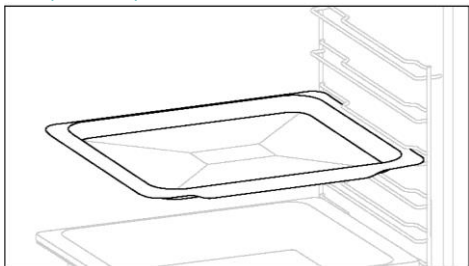
Situate pe ambele părți ale cavității cuptorului, grătarele laterale sunt concepute pentru a plasa tava de copt și grilajele în timpul gătitului.

Grilaj metalic

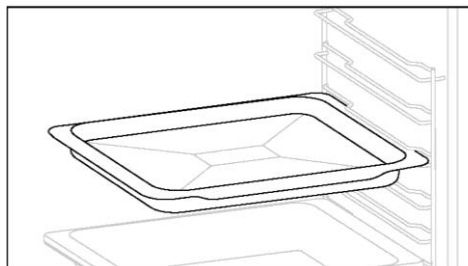


Un grilaj metalic într-un cuptor este un grătar detașabil și reglabil, pe care se așează vasele de gătit și care asigură o gătire uniformă și o curățare ușoară. Acesta poate fi folosit pentru așezarea diferitelor vase și tăvi la diferite înălțimi, pentru nevoile variate de gătit.

Tavă adâncă



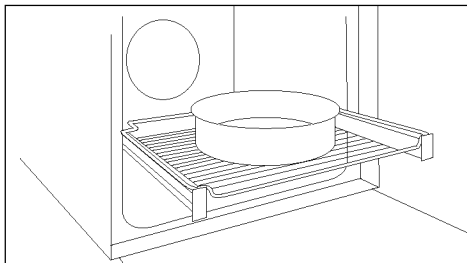
O tavă de copt este ideală pentru a obține o rumenire uniformă la bază, ceea ce o face perfectă pentru prăjituri și produse de patiserie datorită designului său puțin adânc și drept. În plus, plasarea acesteia sub un grilaj de gătit poate ajuta la colectarea picăturilor și la prevenirea murdăriei în cuptor.



Tava mai adâncă este ideală pentru rețete în care se adaugă lichide sau mai multe straturi, cum ar fi musacaua sau fripturile. Adâncimea acesteia este special concepută pentru a asigura consistența dorită a alimentelor preparate în ea.

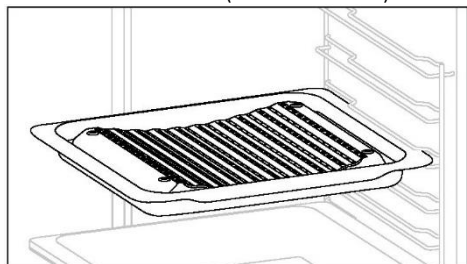


Șine telescopice



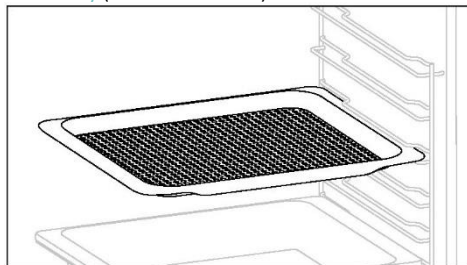
Ghidajele telescopice pentru cuptoare sunt grătare care pot fi extinse, facilitând așezarea sau îndepărtarea obiectelor, fără a fi nevoie să introduceți mâna adânc în interiorul cuptorului încins. Acestea îmbunătățesc siguranța, stabilitatea și pot fi ajustate la diferite poziții de nivel.

Tavă dublă - mod STEAM (doar dacă există*)



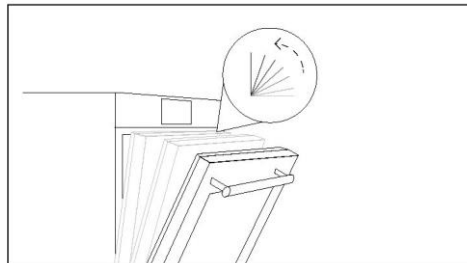
Forma concavă permite o circulație corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor. În funcție de cantitatea de apă introdusă în tavă, se va obține o gătire mai uscată sau mai „umedă”.

Tavă Airfry (doar dacă există*)



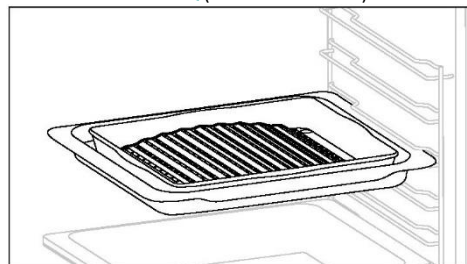
Tava Airfry asigură faptul că aerul cald ajunge la alimente în mod uniform și tridimensional, ceea ce duce la un exterior mai crocant, menținând în același timp frăgezimea în interior. O tavă de copt poate fi opțional plasată la L1 pentru a colecta sucurile sau firimiturile.

Balamale cu închidere/deschidere ușoară (doar dacă există*)



Balamalele cu închidere și deschidere ușoară controlează mișcarea ușii, asigurând o mișcare lină și prevenind trântirea.

Tavă dublă - mod BBQ (doar dacă există*)



Forma convexă este potrivită pentru gătitul la grătar în cuptor, la temperaturi ridicate (220°), permițând un rezultat asemănător celui obținut pe grătar, chiar și acasă, cu puțin fum, datorită scurgerii grăsimilor pe fundul tăvii.



2.3. PANOU DE COMENZI






Funțiile și ierarhizarea funcțiilor pot fi modificate în funcție de model.

1. Buton de selectare a funcției
2. Meniu principal
3. Cronometru
4. Afișaj LED
5. Butonul Plus (+)
6. Butonul minus (-)
7. Buton de selectare a temperaturii

FUNȚII PRINCIPALE

Afișajul are 3 funcții principale:

Simbol	Funcție	Descriere
	Meniu principal	Apăsați o dată pentru a activa Blocarea accesului copiilor, de două ori pentru a accesa Ora zilei, de trei ori pentru volumul alarmei și de patru ori pentru modul de reglare a luminozității.
	Meniul Cronometru	Apăsați o dată pentru durata de gătire, de două ori pentru mementoul minutar.
	+/-	Apăsați aceste butoane pentru a mări/diminua valorile sau pentru a activa/dezactiva o funcție în modurile de reglare. Țineți apăsat + timp de 5 secunde pentru a activa ora zilei pe afișaj.



3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

3.1. INFORMAȚII PENTRU A ÎNCEPE

Când porniți pentru prima dată cuptorul, este posibil să observați puțin fum. Nu vă faceți griji, așteptați să se evapore fumul înainte de a folosi cuptorul.

Cum funcționează iluminarea

Cavitatea cuptorului este iluminată de unul sau mai multe becuri, care se activează de obicei de fiecare dată când începe o funcție de gătit.

Cum funcționează ventilatorul de răcire

Ventilatorul de răcire asigură disiparea căldurii, împiedicând cuptorul și zonele sale adiacente să se încălzească prea tare și protejând aparatele electrocasnice de efectele temperaturilor ridicate. Funcționează în timpul și după ciclul de gătit în funcție de temperatura internă a cuptorului.

Atunci când ventilatorul de răcire este operațional, acesta generează de obicei un zumzet sau un vâjâit ușor. De asemenea, este posibil să observați un flux de aer cald care se emană din spațiul dintre ușa cuptorului și panoul de control.

3.2. PRIMA UTILIZARE

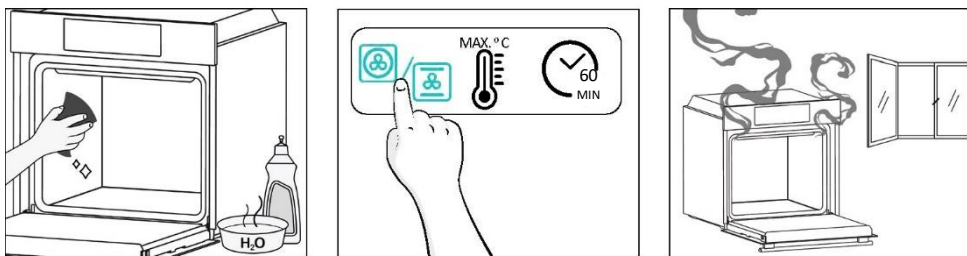
Atunci când aparatul este pornit pentru prima dată, primul pas este să setați ora din zi.

SETAREA OREI: Pe afișaj va apărea „OFF” (oprit). Apăsăți „+” pentru a regla ora curentă. Așteptați 5 secunde pentru confirmare.



3.3. CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

Curățați cuptorul înainte de prima utilizare. Ștergeți suprafețele externe cu o lavetă moale și umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți interiorul cuptorului cu o soluție de apă fierbinte și detergent lichid. Setati cuptorul gol la temperatura maximă și lăsați-l pornit timp de aproximativ 1 oră; astfel veți elimina toate mirosurile reziduale ale unui aparat nou.

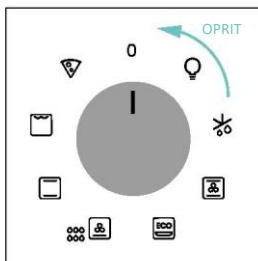
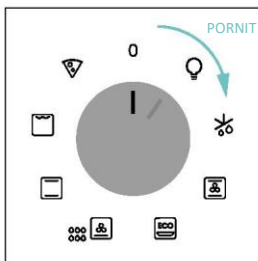


4.UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

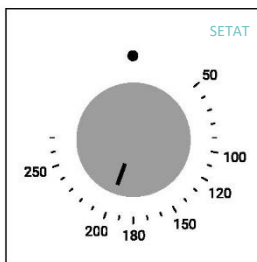
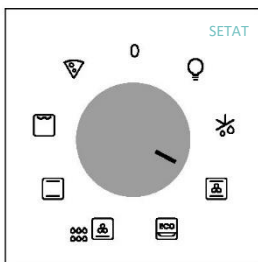
PORNIREA/OPRIREA CUPTORULUI

Pentru a porni cuptorul, rotiți butonul de funcție (în sensul acelor de ceasornic/în sens invers acelor de ceasornic) și selectați un program de gătit. Pentru a-l dezactiva, reglați butonul de funcție în poziția „0”.



SETAREA PROGRAMULUI DE GĂTIT

Rotiți butonul de funcție pentru a selecta programul dorit și rotiți butonul de selectare a temperaturii pentru a seta temperatura.



MENIU PRINCIPAL

Accesați meniul principal apăsând . Pentru a naviga, apăsați de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:

BLOCARE ÎMPOTRIVA ACCESULUI COPIILOR

Această funcție vă permite să blocați ecranul pentru a preveni orice utilizare nedorită de către minori.

Pentru a activa blocarea ecranului, apăsați o dată „Main menu” (Meniu principal), apoi apăsați „+” pentru a confirma funcția.

Pentru a dezactiva blocarea, apăsați „Main menu” (Meniu principal), apoi apăsați „-”.

Activați



Dezactivați



SETARE CEAS

Permite modificarea orei din zi.

Apăsați pentru a intra în meniul principal. Atingeți de câte ori este nevoie (x2) pentru a selecta „Time of day” (ora). Apoi, utilizați „+/-” pentru a regla valoarea. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați o dată meniul principal .





i NOTĂ: cuptorul este setat în mod implicit pe modul „24h”. Pentru a trece la modul „12h”, țineți apăsat butonul „+” timp de 5 secunde în timp ce sunteți în așteptare. Procedați la fel pentru a reveni la modul „24h”.



VOLUMUL ALARMEI



Permite modificarea volumului tonului de avertizare.

Apăsăți  pentru a intra în meniul principal. Atingeți de câte ori este nevoie (x3) pentru a selecta „Alarm volume” (volumul alarmei). Pe afișaj va apărea „b-01”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a sunetului, care poate fi editat cu „+/-”. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați o dată meniul .





LUMINOZITATE AFIȘAJ

Permite modificarea luminozității tonului afișajului cuptorului.

Apăsăți  pentru a intra în meniul principal. Atingeți de câte ori este necesar (x4) pentru a selecta „Display brightness” (luminozitate afișaj). Pe afișaj va apărea „d-01”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a luminozității, care poate fi editat cu ajutorul funcției „+/-”. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați o dată meniul .




MENIUL CRONOMETRU

Accesați meniul Cronometru apăsând . Pentru a naviga, apăsați  de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:


DURATA DE GĂTIRE

Permite presetarea timpului de gătire necesar pentru rețeta aleasă.


ACTIVARE: apăsați  pentru a accesa meniul Cronometru. Apoi, utilizați „+/-” pentru a regla valoarea. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați „meniu cronometru”.






Numărătoarea inversă începe atunci când este setat temporizatorul. În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin accesarea modului „Cooking duration” (Durata gătitului) și prin utilizarea „+/-”. Când durata se finalizează, pe afișaj apare „End” (Sfârșit).

Pentru a opri durata de gătire, țineți apăsat butonul Cronometru  timp de 3 secunde sau resetați valoarea temporizatorului folosind „-”.

Când se termină gătitul:

1. Pe afișaj apare „End” (Sfârșit), se va emite un semnal sonor de avertizare timp de 30 de secunde dacă nu este anulat.
2. Apăsați butonul „Cronometru”  pentru a anula tonul de avertizare. „End” (Sfârșit) va dispărea de pe afișaj, în schimb va fi afișată ora curentă a zilei.



 **AVERTISMENT:** Cuptorul este acum în modul manual, funcția cuptorului și comutatorul termostatului trebuie să fie oprite și ele, dacă nu, cuptorul va continua să se încălzească.

 **NOTĂ:** Tonul de avertizare va fi dezactivat prin apăsarea oricărui alt buton decât butonul Cronometru , „End” (Sfârșit) rămânând pe afișaj și cuptorul rămânând inoperant.




MEMENTO MINUTE


Permite utilizarea cuptorului ca ceas cu alarmă.

ACTIVARE: apăsați  pentru a accesa meniul Cronometru. Atingeți  de câte ori este nevoie (x2) pentru a selecta „Minute minder” (Memento minute). Apoi, utilizați „+/-” pentru a regla valoarea. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați „meniu cronometru”.




Când numărătoarea inversă se încheie:

1. Pictograma Alarmă  luminează intermitent pe afișaj și, dacă nu este anulată, se emite un semnal sonor care durează 30 de secunde.
2. Apăsați orice tastă pentru a anula tonul de alarmă. Ora curentă a zilei va fi afișată pe ecran. Cuptorul va continua să funcționeze până când butonul din stânga este rotit în poziția 0.


Pentru a opri cronometrul, țineți apăsat butonul Cronometru  timp de 3 secunde sau resetați valoarea folosind „-”.

INDICAREA STĂRII COMUTATORULUI CUPTORULUI

Selector de funcții de gătit:

Atunci când selectorul funcției de gătit al cuptorului este rotit în oricare dintre pozițiile „ON”, pe afișaj apare pictograma  (Cooking Function ON - funcția de gătit este pornită).

Selector de temperatură:









Ori de câte ori temperatura cuptorului este mai mică decât temperatura setată, pe afișaj apare pictograma  (Thermostat ON).

4.2. FUNCȚII DE GĂTIT

4.2.1. FUNCȚII STANDARD

i NOTĂ: pentru funcțiile care necesită preîncălzire, asigurați-vă că toate accesoriile sunt îndepărtate în timpul acestei faze. Urmați instrucțiunile din tabelul de mai jos în ceea ce privește preîncălzirea.

„YES” (da) înseamnă că este necesară preîncălzirea; „NO” (nu) înseamnă că nu se sugerează preîncălzirea și că alimentele trebuie introduse cu cuptorul rece.

Simbol	Funcție	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	Sugestii
	Decongelare		NU	Ventilatorul face să circule aerul la temperatura camerei în jurul alimentelor congelate, permițându-le să se dezghețe încet, fără a modifica conținutul de proteine al alimentelor.
	***Multi-nivel	L3/L4 pentru un singur nivel L2+L5 pentru nivel dublu L2+L4+L6 pentru nivel triplu	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri, biscuiți și pizza, pe unul sau mai multe niveluri. Ideal pentru a găti diferite alimente.
	***Cu ventilație asistată	L2/L3/L4	DA	IDEAL PENTRU: pui întreg, bucăți de pui, legume și produse de patiserie pe un singur nivel, folosind combinația dintre ventilator și elementele de încălzire superioare și inferioare.
	*ECO	L3/L4	NU	IDEAL PENTRU: gătitul bucăților de pui, al bucăților întregi de carne, al peștelui sau al grătarului. Glisați tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire, dacă este necesar. Această funcție permite economisirea energiei în timpul gătitului, menținând alimentele suculente și fragede. NOTĂ: După ce se setează temperatura dorită, reglarea temperaturii nu trebuie redusă pentru această funcție până la preîncălzirea nu a finalizat.
	Încălzire de jos + ventilație	L3/L4	NU	IDEAL PENTRU: tarte, tarte sărate și pizza subțire, folosind ventilator și încălzire inferioară. ajută la gătirea părții superioare cu ajutorul căldurii radiate indirect.
	*Static	L2/L3	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, tarte sărate, pe un singur nivel, folosind atât elementele de încălzire superioară, cât și cele pentru încălzirea inferioară.
	**Supergrill	L6 pentru alimente subțiri L4 pentru alimente mai groase	NU	IDEAL PENTRU: cantități mari de cârnați, fripturi și pâine prăjită. Întreaga zonă de sub grill devine fierbinte. Utilizați cu ușa închisă. Întoarceți mâncarea la două treimi din timpul gătirii (dacă este necesar).
	Pizza	L2/L3	DA	IDEAL PENTRU: toate tipurile de pizza, cu sau fără preîncălzirea cuptorului.

* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.

**Utilizați cu ușa închisă.

(***) În funcție de modelul cuptorului.



5.RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

5.1. TABEL GENERAL DE GĂTIT

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T °C	Preîncălzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Temp de gătire după preîncălzire* (min)
Produse de patiserie dulci	Prăjituri mici / Brișe	1	Static	170°C	Da	Tavă adâncă	L3	20-30
			Multi-nivel	155°C			L4	30-40
		Cu ventilație asistată	140°C	L4			25-35	
	2	Multi-nivel	150°C	Mai adânc + tăvi de copt		L2+L5	35-45	
	3	Multi-nivel	145°C	Mai adânc + coacere + tăvi de copt		L2+L4+L6	40-50	
	Prăjituri cu blat pufos (26 cm Ø)	1	Static	160°C		Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2
			Multi-nivel	160°C	L3			30-40
	Cu ventilație asistată	150°C	L2	20-30				
	2	Multi-nivel	150°C	Grilaje metalice + Tavă pentru prăjituri	L1+L4		40-50	
	Biscuiți/Fursecuri	1	Static	150°C	Da	Tavă adâncă	L3	30-40
			Multi-nivel	150°C			L3	25-35
	Cu ventilație asistată	130 °C	L4	15-25				
	2	Multi-nivel	140°C	Mai adânc + tăvi de copt		L2+L5	50-60	
	Gogoșele din aluat opărit	1	Static	190°C	Da	Tavă adâncă	L3	25-35
			Multi-nivel	170°C				L2+L5
	Budincă Yorkshire	1	Static	200 °C	Da	Tavă adâncă	L3	20-30
	Bezele	1	Multi-nivel	90 °C	Da	Tavă adâncă	L4	80-100
	Macaron	1	Static	150°C	Da	Tavă adâncă	L3	15-20
	Plăcintă cu mere	1	Static	170°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	70-80
			Cu ventilație asistată	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-70
Tartă tatin	1	Static	170°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L4	60-70	
Tartele	2	Încălzire de jos + ventilație	180°C	N	Grilaj metalic + Formă de tort	L3	30-40	
Sufleu de ciocolată	1	Static	200 °C	Da	Tavă mai adâncă + forme	L3	10-15	
Cheesecake	1	Static	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-65	
Croasante congelate	1	Static	180°C	Da	Tavă adâncă	L3	20-25	
	2	Multi-nivel	180°C				L2+L5	25-35
	3	Multi-nivel	160°C				L2+L4+L6	30-40
Strudel, congelat	1	Static	200 °C	Da	Tavă adâncă	L3	30-45	



Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T °C	Preîncălzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Temp de gătire după preîncălzire* (min)
Pâine și pâine plată	Pâine prăjită	1	Supergrill	max	N	Grilaj metalic	L6	8-10
	Focaccia	1	Static	200 °C	Da	Tavă adâncă	L3	25-35
	Pâine, integrală	1	Static	200 °C	Da	Tavă adâncă	L3	30-50
Plăcinte sărate și musaca	Checuri sărate/Tarte sărate (26 cm Ø)	1	Static	200 °C	Da	Grilaj metalic + Formă de tartă	L1 sau L2	30-50
		2	Multi-nivel	180°C		Grilaj metalic + Formă de tartă	L1+L4	50-70
	Sufleu de brânză	1	Static	200 °C	Da	Tavă adâncă	L3	20-30
	Lasagna, proaspătă	1	Static	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	30-45
	Lasagna, congelată	1	Static	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	35-50
	Cannelloni, proaspeți	1	Static	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	35-50
	Paste la cuptor	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L4	25-35
Pizza	Pizza, proaspătă (Tavă)	1	Static	230 °C	Da	Tavă adâncă	L2 sau L3	15-25
	Pizza, proaspătă (Tavă)	1	Pizza	230 °C	N	Tavă adâncă	L2 sau L3	25-35
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Mai adânc + tăvi de copt	L2+L5	30-40
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Static	max	Da	Tavă pentru copt	L2 sau L3	8-15
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Pizza	max	N	Tavă pentru copt	L2 sau L3	10-25
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Mai adânc + tăvi de copt	L2+L5	30-40
	Pizza, congelată (cu blat subțire)	1	Pizza	220°C	Da	Grilaj metalic	L3	10-15
2		Multi-nivel	200 °C	Da	Grilaje metalice	L2+L5	15-20	
3		Multi-nivel	180°C		Grilaje metalice	L2+L4+L6	15-25	
Carne și păsări de curte	Pui întreg prăjit** (1-1,5 kg)	1	ECO	220°C	N	Grilă metalică Așezați o tavă mai adâncă la L1	L3	50-70
		1	Cu ventilație asistată	200 °C	Da	Tavă adâncă	L2	45-60
	Pulpe de pui	1	ECO	220°C	N	Grilă metalică Așezați o tavă mai adâncă la L1	L4	30-50
		1	Cu ventilație asistată	190°C	Da	Tavă adâncă	L3	30-50
	Rață prăjită**	1	ECO	220°C	N	Grilă metalică Așezați o tavă mai adâncă la L1	L3	50-70



Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîncălzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Temp de gătire după preîncălzire* (min)
Carne și păsări de curte	Curcan prăjit**	1	ECO	220°C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-70
		1	Cu ventilație asistată	200 °C	Da	Tavă adâncă	L2	45-60
	Coaste de porc (1000-1200 g)	1	Static	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	80-100
	Cârnați**	1	Supergrill	230 °C	N	Grilă metalică Așezați o tavă mai adâncă la L1	L4	30-40
	Friptură de vită (500 g)	1	Static	220°C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-40
	Carne (1000-1500g)	1	Static	180°C	Da	Tavă pentru copt	L3	40-50
	Pui prăjit cu cartofi	1	ECO	220°C	N	Tavă adâncă	L4	55-75
1		Cu ventilație asistată	200 °C	Da	Tavă adâncă	L2 sau L3	50-60	
Pește și fructe de mare	Fructe de mare la grătar	1	Supergrill	220°C	N	Grilaj metalic	L4	15-30
	Batoane de pește congelate	1	Static	200 °C	Da	Tavă adâncă	L3	20-25
	File de pește	1	Static	170°C	Da	Tavă adâncă	L3	10-25
	Pește la cuptor	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	20-30
Legume	Legume gratinate	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L4	25-35
	Cartofi prăjiți congelați (300-500 g)	1	Multi-nivel	200 °C	Da	Tavă adâncă	L4	25-35
	Cartofi grinați	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L4	25-35
		1	Static	200 °C	Da	Tavă adâncă	L4	50-60
	Cartofi la cuptor	1	Cu ventilație asistată	180°C	Da	Tavă adâncă	L4	20-30
Meniu complet		Bucăți de pui + plăcintă cu mere + paste la cuptor	Multi-nivel	180°C	N	Tavă mai adâncă + (Grilă metalică + formă de tort) + (Grilă metalică + vas pentru cuptor)	L1+L3+L5	50-60
	45-55							
	35-45							

Tempii de gătire pot varia în funcție de rețetă și de ingredientele consumatorului.

*dacă este necesară preîncălzirea

** Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire, dacă este necesar.

*** depinde de modelul de cuptor

i NOTĂ: Pentru a găti prăjituri, tarte sărate și alte rețete care necesită o formă sau un recipient pe 2 niveluri, așezați eșalonat: tava superioară în partea stângă și tava inferioară în partea dreaptă.



6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

6.1. RECOMANDĂRI GENERALE

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală.

- După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la menținerea perfect curată a cuptorului.
- Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, creează un risc de topire și deteriorare a emailului din interior.
- Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului și mirosurile puternice de fum, vă recomandăm să nu folosiți cuptorul la temperaturi foarte ridicate. Este mai bine să prelungiți timpul de gătire și să reduceți puțin temperatura.
- Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să folosiți numai vase și forme de copt rezistente la temperaturi foarte mari.


6.2. CURĂȚAREA CUPTORULUI


6.2.1. CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI: funcții de curățare

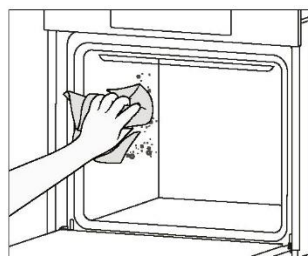
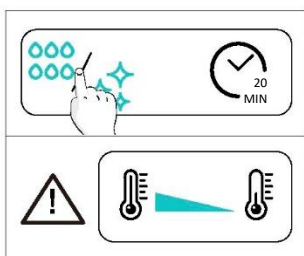
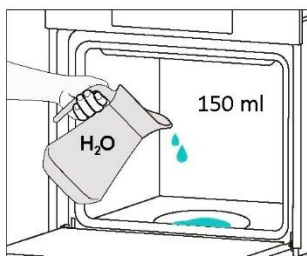
Aquaactiva

Funcția Aquaactiva este concepută pentru a elimina fără efort murdăria ușoară și pentru a oferi o soluție rapidă și ecologică de curățare a cavității cuptorului, folosind puterea aburului.

Cum funcționează:

1. Turnați 150 ml de apă cu o picătură de detergent de vase în partea inferioară, cu striații, a cuptorului.
2. Rotiți butonul de funcție pe  și butonul de temperatură pe „100 °C”. Lăsați funcția să funcționeze timp de 20 min.
3. La sfârșitul procesului de curățare, lăsați cuptorul să se răcească.
4. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.

 **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge. Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Utilizați apă distilată sau potabilă. Ștergeți compartimentul de gătit și lăsați-l să se usuce complet pentru a evita o posibilă coroziune.



Curățare catalitică

Panourile catalitice căptușesc cavitatea cuptorului și vă oferă luxul de a nu avea niciodată un cuptor murdar. Panourile sunt acoperite cu un email specializat care prezintă o structură microporoasă, ce permite absorbția grăsimii din stropiri.

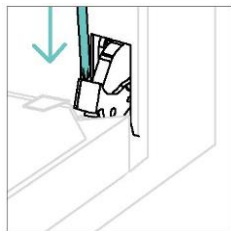
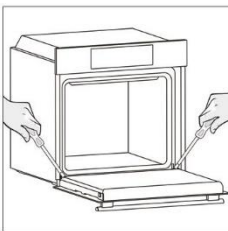
Printr-o reacție chimică catalitică, acestea transformă eficient grăsimea absorbită în elemente gazoase atunci când sunt expuse la temperaturi ridicate.

Recomandare: Luați în considerare înlocuirea panourilor catalitice după aproximativ trei ani de utilizare, mai ales dacă folosiți cuptorul pentru două-trei cicluri de gătit pe săptămână. Acest lucru asigură o performanță și o curățenie optime.

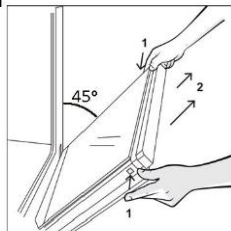


6.2.2. CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă

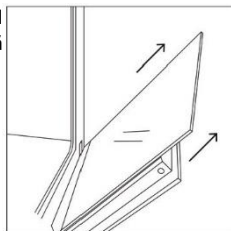
1. Deschideți ușa la 90°, rotiți filele de blocare a balamalei spre exteriorul cuptorului.



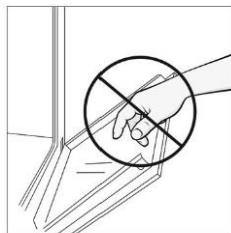
2. Poziționați ușa la 45°. Apăsați simultan cele două butoane de pe ambele părți ale ușii și trageți spre dvs. pentru a scoate capacul superior al ușii.



3. Îndepărtați cu mare grijă geamul cuptorului, începând cu cel interior în timpul procedurii, țineți ferm geamul cu ambele mâini și așezați-le pe o suprafață plată și amortizată (de exemplu, pe o țesătură).



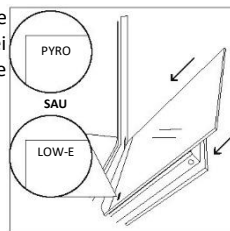
4. **⚠️ AVERTISMENT:** Geamul exterior nu poate fi îndepărtat.



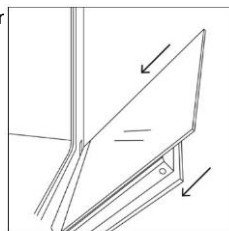
5. Curățați geamul folosind o cârpă moale și produse de curățare adecvate.



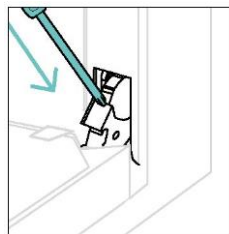
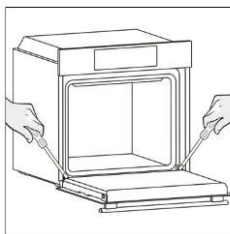
6. Introduceți panourile de sticlă, asigurându-vă că eticheta „Low-E/PYRO” este corect lizibilă și poziționată în partea stângă jos a ușii, în apropierea balamalei din partea stângă. În acest fel, eticheta imprimată pe primul geam va rămâne pe partea interioară a ușii.



7. Montați din nou capacul superior al geamurilor ușii împingându-l spre interior până când auziți un clic de la cele două butoane laterale.



8. Apoi, aduceți ușa înapoi la 90° și rotiți clemele de blocare a balamalei spre interiorul cuptorului.



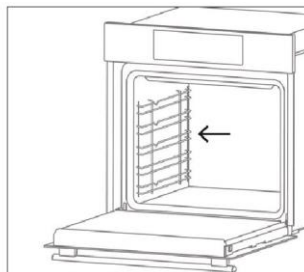
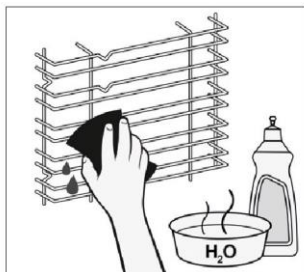
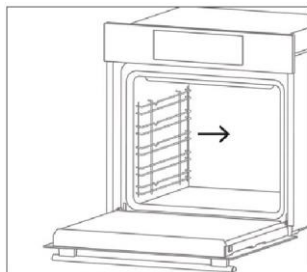
6.3. CURĂȚAREA ACCESORIILOR

Curățați bine accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop. În cazul reziduurilor persistente, luați în considerare posibilitatea de a lăsa accesoriile la înmuiat într-un amestec de apă și săpun timp de aproximativ 30 de minute înainte de a le spăla din nou.

CURĂȚAREA GRĂȚARELOR LATERALE:

- Model cu 6 niveluri

1. Îndepărtați grătarele laterale trăgându-le în direcția săgeților.
2. Pentru a curăța grătarele laterale, puneți-le în mașina de spălat vase sau folosiți un burete umed, asigurându-vă că acestea sunt uscate după aceea.
3. După procesul de curățare, montați grătarele laterale în ordine inversă.



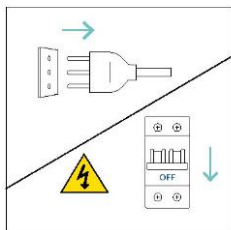
6.4. ÎNTREȚINEREA

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR

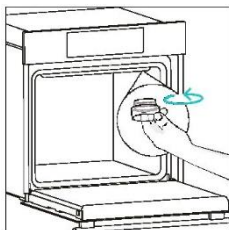
Schimbarea becului din partea superioară:

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Desfaceți capacul de sticlă, deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul nou de același tip.
3. După ce ați înlocuit becul defect, puneți la locul capacul de sticlă.

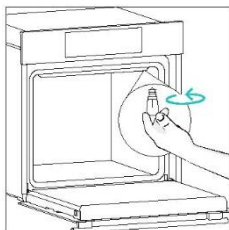
Pasul 1



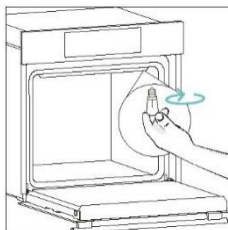
Pasul 2



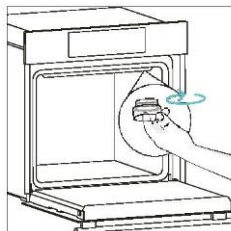
Pasul 3



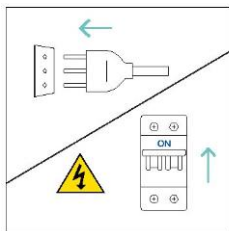
Pasul 4



Pasul 5



Pasul 6



Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

7.DEPANARE

Dacă, în timpul utilizării cuptorului, se produce o eroare, pe afișaj va apărea codul „ER” urmat de două cifre, care vor identifica eroarea.

Opriți cuptorul și scoateți-l din priză, așteptați câteva minute, apoi reconectați-l.

Dacă eroarea dispare, puteți relua utilizarea cuptorului. În caz contrar, sunați la serviciul pentru clienți și transmiteți codul (ERXX) care apare pe ecran.

Eroare



Fum



8.PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI

8.1. ELIMINAREA APARATULUI

Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate).



Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele.

Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:

- DEEE nu trebuie tratate drept deșeuri casnice;
- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

8.2. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

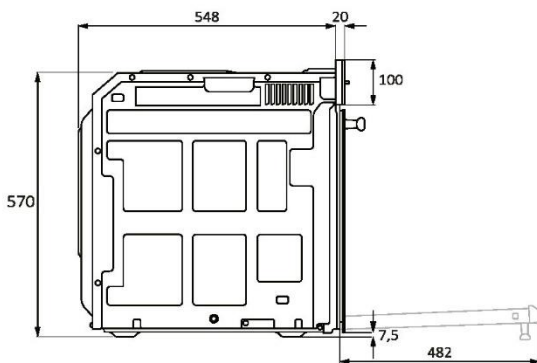
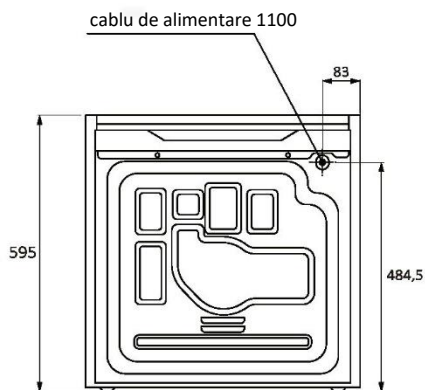
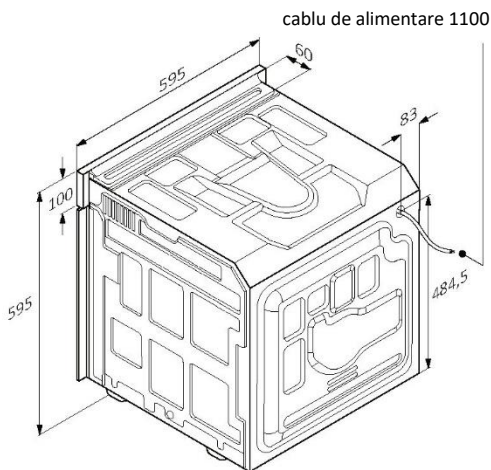
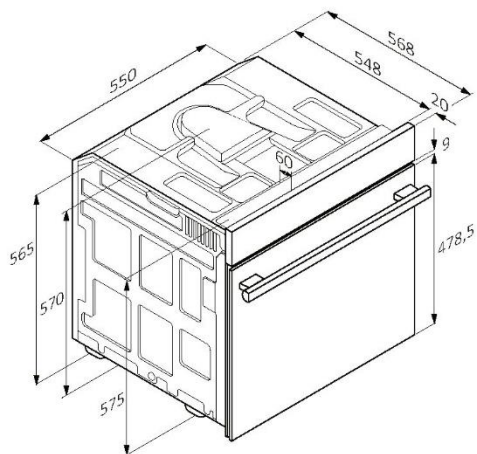
Când este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți.

Deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil, deoarece căldura din interior se dispersează de fiecare dată când este deschis. Pentru o economisire de curent semnificativă, opriți cuptorul între 5 și 10 minute înainte de încheierea planificată a duratei de gătit și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze.

Mențineți garniturile curate și ordonate pentru a evita dispersarea căldurii în afara incintei cuptorului. Dacă aveți un contract electric cu tarif pe oră, programul „gătire amânată” facilitează economisirea de energie, permițând ca gătirea să înceapă în intervalul orar cu tarif redus.

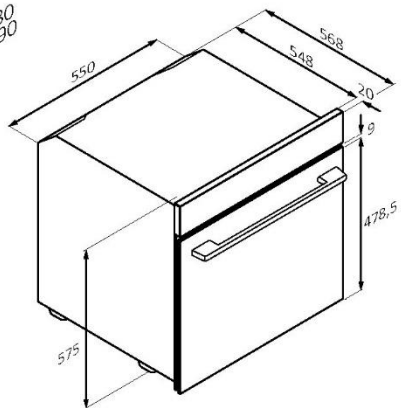
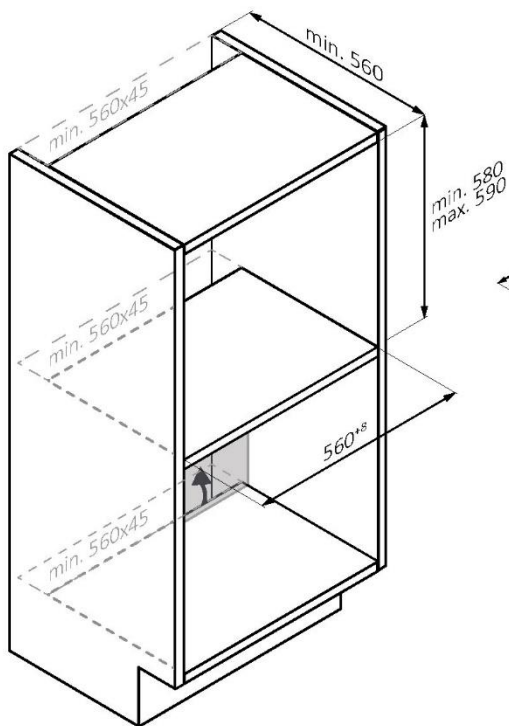
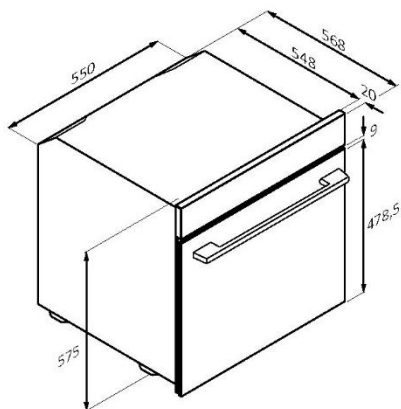
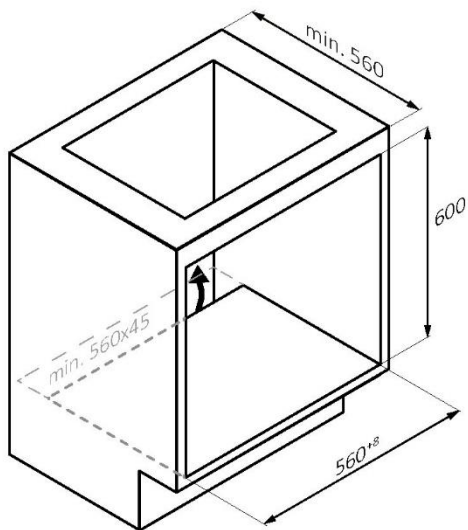


9. INSTALARE



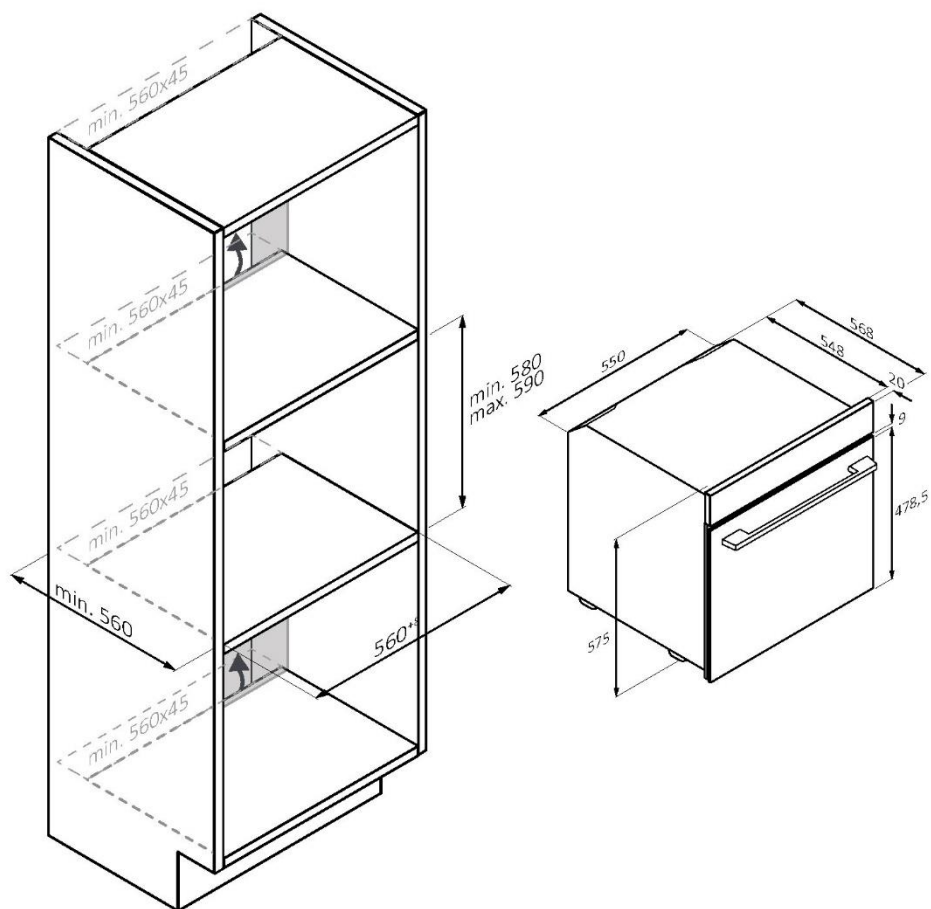
mm





mm

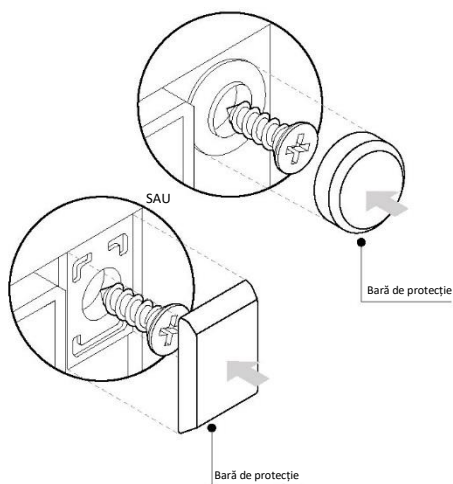
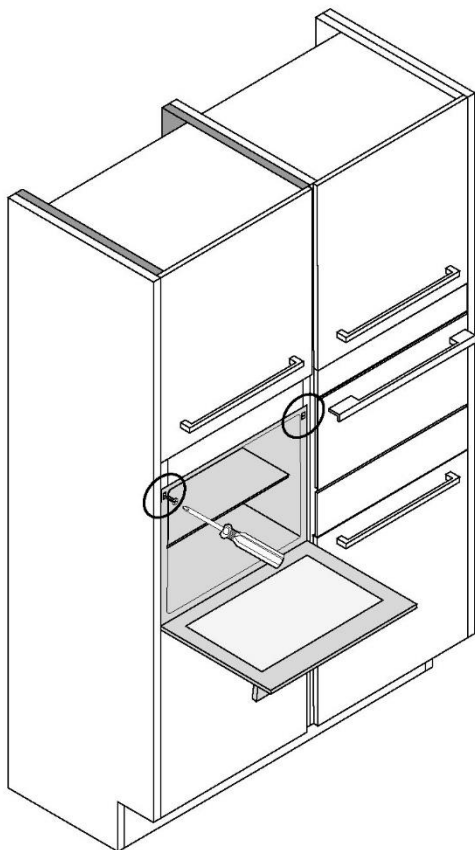




RO Dacă mobila este acoperită cu panou în partea din spate, realizați o fantă pentru cablul de alimentare.

mm





mm



ÜDVÖZÖLJÜK

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A biztonsága és a legjobb eredmény elérése érdekében, kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, beleértve a biztonsági utasításokat is, és őrizze meg a későbbi felhasználás céljából.

A sütő telepítése előtt jegyezze fel a sorozatszámot, amelyre a javításhoz szüksége lehet. Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a szállítás során, és ha nem biztos benne, mielőtt használná, konzultáljon egy technikussal. Tartsa távol a csomagolóanyagokat gyermekektől.

i MEGJEGYZÉS: Felhívjuk figyelmét, hogy a sütő jellemzői és tartozékai a vásárolt modelltől függően eltérőek lehetnek.

ÖSSZEGZÉS

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

- 2.1. Termék áttekintése
- 2.2. Tartozékok
- 2.3. Vezérlőpanel

3. MIELŐTT ELKEZDENÉ

- 3.1. Kezdeshez szükséges információk
- 3.2. Első használat
- 3.3. Előzetes tisztítás

4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

- 4.1. A termék működése
- 4.2. Sütési funkció
- 4.2.1. Szabványos funkciók

5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK

- 5.1. Általános sütési táblázat

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

- 6.1. Általános javaslatok
- 6.2. A sütő tisztítása
- 6.2.1. A sütő belsejében: tisztítási funkciók
- 6.2.2. Sütőn kívül: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása
- 6.3. Tartozékok tisztítása
- 6.4. Karbantartás

7. HIBAELHÁRÍTÁS

8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

9. TELEPÍTÉS

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Figyeljen, hogy ne érjen a fűtőelemekhez a sütő belsejében.

A felügyelt használatnak megfelelően használja

- A sütőt kizárólag az előírt célra használja, vagyis ételek sütésére; bármilyen eltérő használat, például hőforrásként való üzemelés nem megfelelő használatnak minősül, következésképpen veszélyt rejt magában. A gyártó nem vonható felelősségre bármilyen kárért, amely nem megfelelő, helytelen vagy ésszerűtlen használat okoz.

Használati korlátozások

- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- A készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális problémákkal küzdő személyek (ideértve a gyermekeket is), illetve a készülék működtetésében tapasztalattal vagy jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, illetve akkor, ha a biztonságukért felelős személy megtanította nekik a készülék használatát.
A gyermekek felügyeletre szorulnak annak biztosítása érdekében, hogy nem játszanak a készülékkel.
- **▲ FIGYELMEZTETÉS:** a készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- **▲ FIGYELMEZTETÉS:** A hozzáférhető részek felforrósodhatnak használat közben. A kisgyermekeket távol kell tartani.



TELEPÍTÉSI FIGYELMEZTETÉSEK

- A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá. Rögzítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez. Készítse el az ábrákon megadott nyílásokat a szerelvény típusának megfelelően. A sütőt mindig a készülékhez mellékelt csavarokkal rögzítse a bútorhoz.
- A készülék névleges frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség további műveletre/beállításra.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem telepíthető konyhafront (konyhaszekrényajtó) mögé.
- A telepítés során a sütőt le kell választani az elektromos hálózatról.
- Amennyiben a gyártó tevékeny szerepvállalását igényli a nem megfelelő telepítésből adódó hibák kijavításához, erre a szolgáltatásra nem terjed ki a garancia. Kötelezően kövesse a megfelelően képzett személyzetet célzó telepítési utasításokat.
- A helytelen telepítés személyek, állatok vagy vagyontárgyak károsodását vagy sérülését okozhatja. A gyártó nem vonható felelősségre ilyen károsodásért vagy sérülésért.
- A telepítést szakképzett technikusnak kell végeznie, akinek ismernie és tisztelnie kell tartania a telepítés országában hatályos törvényeket és a gyártó utasításait.
- A készülék kicsomagolása után mindig ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg. Probléma esetén a telepítés előtt forduljon az ügyfélszolgálathoz, és ne csatlakoztassa a tápegységhez.
- A készülék használata előtt távolítsa el a csomagolóanyagot.
- A telepítés során ne használja a sütőajtó fogantyúját a sütő felemelésére és mozgatására.
- A készüléket fogadó bútoroknak és a szomszédos bútoroknak ellen kell állniuk a 95 ° C-os hőmérsékletnek.
- A vágási sérülések elkerülése érdekében ajánlott védőkesztyűt viselni a telepítés során.
- Ne telepítse a terméket olyan nyílt környezetben, amely ki van téve a légköri hatásoknak.



- A készüléket 2000 méternél kisebb magasságban történő használatra tervezték.
- A védőfóliák és reklámcímkék eltávolításához a sütő elülső felületéről az első használat előtt.

ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén szereplő terhelésnek, továbbá rendelkeznie kell működőképes földelő érintkezővel. A földelővezető színe sárga-zöld. A műveletet kizárólag megfelelően képzett személy végezheti. Az áramforráshoz való csatlakoztatás történhet dugaszolóval vagy rögzített vezetékkel egy, a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő megszakítónak a készülék és a maximálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával, amely összhangban van a hatályos jogszabályokkal. Az aljzat és a készülék dugó közötti inkompatibilitás esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz, aki megfelelő típusúra cseréli a készülék dugót. A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyeül szolgáló ország aktuális előírásainak. A sárga-zöld földelőkábel nem szakíthatja meg a kapcsolót. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- Bármilyen javítás ügyében kizárólag az ügyfélszolgálathoz forduljon, és eredeti cserealkatrészek használatát kérje.
- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- **▲ FIGYELMEZTETÉS:** az áramütés lehetőségének az elkerülése érdekében bizonyosodjon meg a készülék kikapcsolt állapotáról, mielőtt izzócserébe kezdene.
- A kivehető részek eltávolítása előtt a sütőt ki kell kapcsolni. Tisztítás után szerelje össze őket az utasításoknak megfelelően.
- Bármilyen elektromos készülék használata magában foglalja egyes alapvető szabályok szem előtt tartását:



- ne húzza meg a tápkábelt a berendezés csatlakozóaljzatból való leválasztásához;
 - ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kezekkel vagy lábakkal;
 - általános tekintetben az adapterek, a többfoglatos aljzatok és hosszabbítókábelek használata nem javasolt;
 - hibás és/vagy nem megfelelő működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne nyissa fel a burkolatot.
- **📌 MEGJEGYZÉS:** mivel a sütő karbantartási munkálatokat igényelhet, javasoljuk, hogy legyen elérhető egy másik fali aljzat a sütő csatlakoztatásához, amennyiben a sütőt eltávolították a telepítés helyéről.
 - A nem megfelelően elvégzett javítás, telepítés és karbantartás súlyosan veszélyeztetheti a felhasználót.
 - A gyártó cég kijelenti, hogy nem vállal felelősséget a helytelen telepítés, karbantartás vagy javítás által okozott közvetlen vagy közvetett károkért. Továbbá nem vállal felelősséget a földelő rendszer hiányából vagy megszakadásából eredő károkért (pl. áramütés).
 - **⚠️ VIGYÁZAT:** A hőkioldó eszköz véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszély elkerülése érdekében ne kösse a készülék tápellátását külső kapcsolóeszközre, például időzítőre, illetve ne csatlakoztassa a készüléket olyan áramkörre, amelyet a szolgáltató szokott szabályos időközönként be- és kikapcsolni.
 - A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel aktiválható legyen.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

- A csepptálca összegyűjti a sütés közben lecsepegő folyadékot.
- Amikor az Airfry tálcát vagy a rácsot az oldalsó állványokra helyezi, győződjön meg arról, hogy az oldal rövidebb része (az ütköző és a szélső rész között) a sütő belseje felé irányul. Ha a rácson díszítő fémrúd van, ügyeljen arra, hogy a sütő külsejére helyezze, hogy a márkajelzés látható és olvasható legyen. A helyes elhelyezést lásd a felhasználói kézikönyv Tartozékok részében található képen is.

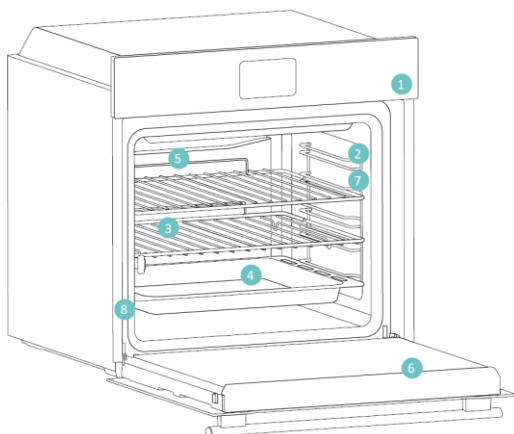


- Ne használjon durva súroló anyagokat vagy éles fémkaparókat a sütő üvegajtájának tisztításához, mert megkarcolhatják a felületet, amitől az üveg eltörhet.
- Kizárólag az ehhez a sütőhöz javasolt hőérzékelő szondát használja.
- Sütés közben lecsapódhat a pára a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez természetes jelenség. Ennek a hatásnak a csökkentése érdekében várjon 10-15 percet az áramellátás bekapcsolása után, mielőtt ételt tenne a sütőbe. Mindenesetre a páralecsapódás eltűnik, amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet.
- Nyitott tepsí helyett a zöldségek sütését zárható edényben végezze.
- Kerülje az étel sütőben hagyását a megsülést követő 15–20 percen túl.
- A sütési fázis során felmerülő hosszabb tápkimaradás a monitor hibás működését okozhatja. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálat részleggel.
- **▲ FIGYELMEZTETÉS:** Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részekben a zománc elolvadhat vagy megsérülhet.
- **▲ FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne távolítsa el a sütőajtó szigetelését.
- **▲ VIGYÁZAT:** Ne töltsen fel az üreg alsó részét vízzel sütés során, vagy amikor a sütő forró.
- A sütő helyes használata érdekében tanácsos az ételeket nem közvetlenül a rácsokra és tepsikre tenni, hanem inkább sütőpapírra és/vagy különleges tárolóedényekbe.
- Az első használat előtt mosson át minden tartozékot forró vízzel és mosogatószerrel.



2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

2.1. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE



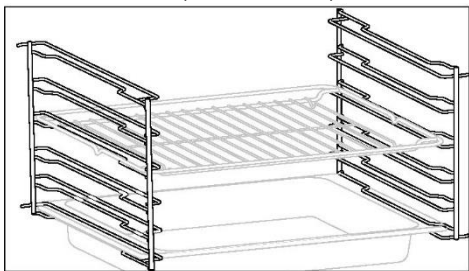
1. Vezérlőpanel
2. Polcszintek (oldalirányú huzalrács, ha van)
3. Fémrácsok
4. Tálca
5. Ventilátor burkolat
6. Sütőajtó
7. Oldalsó huzalrácsok (ha vannak: csak lapos sütőtér esetén)
8. Sorozatszám és QR-kód



Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.

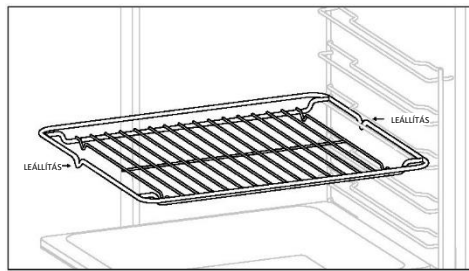
2.2. TARTOZÉKOK

Oldalsó huzalrácsok (csak ha vannak*)



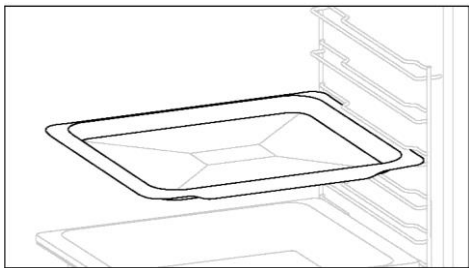
A sütőtér mindkét oldalán található oldalsó állványokat úgy tervezték, hogy sütés közben sütőtálcát és rácsokat helyezzenek el.

Fémrács



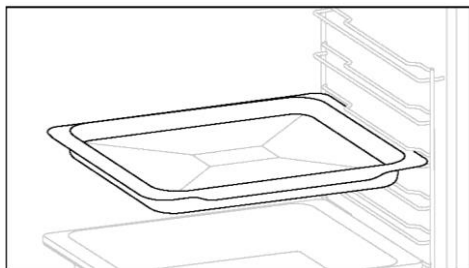
A sütőben lévő fémrács egy kivethető, állítható polc, amely támogatja a főzőedényeket, biztosítja az egyenletes sütést, és megkönnyíti a tisztítást. Különböző magasságú tányérok és serpenyők tárolására használható a különböző sütési igények kielégítésére.

Süteményes tepsi



A sütőtálca ideális az egyenletes alsó barnulás eléréséhez, így tökéletes a süteményekhez és péksüteményekhez a sekély, lapos kialakításnak köszönhetően. Ezenkívül főzőrács alá helyezve segíthet összegyűjteni a csöpögéseket, és megelőzni a szennyeződések kialakulását a sütőben.

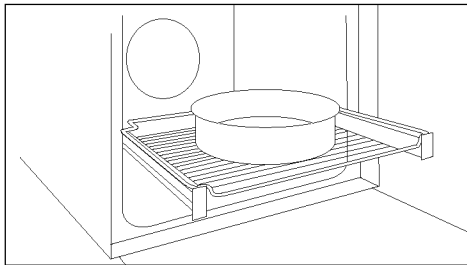
Mélyebb tálca



A mélyebb tálca ideális a hozzáadott folyadékokat vagy rétegeket tartalmazó receptekhez, például ragukhoz vagy sültetekhez. Mélységét kifejezetten úgy tervezték, hogy biztosítsa a benne elkészített ételmszer kívánt állagát.

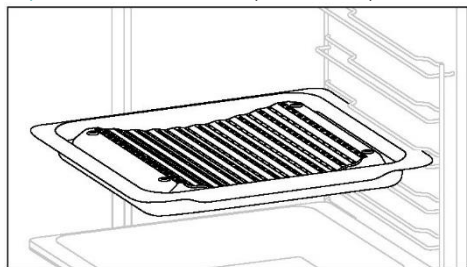


Teleszkópos vezetők



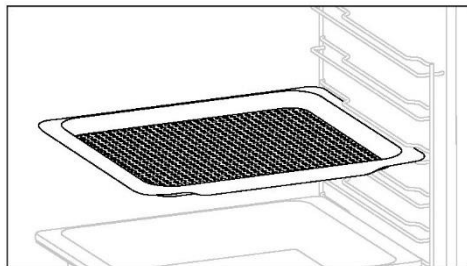
A teleszkópos sütősínek olyan polcok, amelyek meghosszabbíthatók, megkönnyítve az elhelyezést vagy eltávolítást, anélkül, hogy mélyen be kellene nyúlni a forró sütőbe. Javítják a biztonságot és a stabilitást, és különböző szintekre állíthatók be.

Dupla tálca - GŐZ üzemmód (csak ha van*)



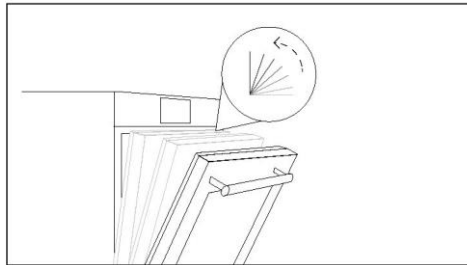
A homorú forma lehetővé teszi a sütés során keletkező páratartalom megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel páratartalmát. A tálcába helyezett víz mennyiségétől függően szárazabb vagy „nedvesebb” sütés érhető el.

Airfry tálca (csak ha van*)



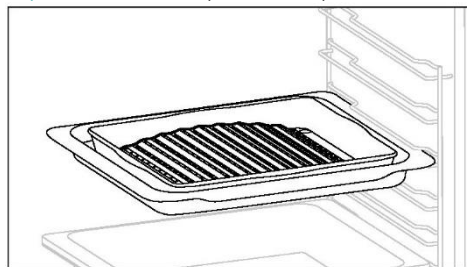
Az Airfry tálca biztosítja, hogy a forró levegő egyenesen és három dimenzióban érje el az ételt, ami ropósabb külsőt eredményez, miközben megőrzi a belső szaftosságot. A sütőtálca opcionálisan elhelyezhető az L1-nél, hogy összegyűjtse a szaftot vagy a fűszereket.

Lágyan záródó/lágyan nyíló zsanérok (csak ha vannak*)



A lágyan záródó és lágyan nyíló zsanérok szabályozzák az ajtó mozgását, biztosítják a sima mozgást, és megakadályozzák a becsapódást.

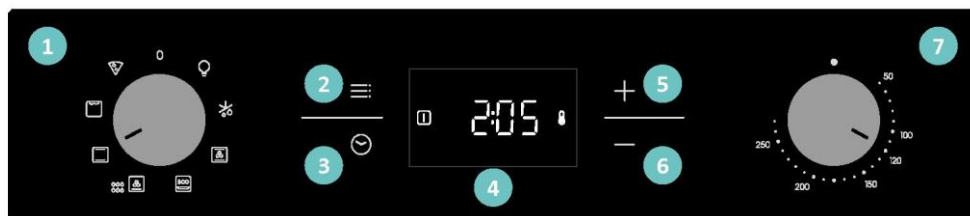
Dupla tálca - BBQ mód (csak ha van*)



A domború forma alkalmas a magas hőmérsékleten (220°) történő grillezésre a sütőben, lehetővé téve a grillezési eredményt még otthon is, kevés füsttel, a tálca alján lévő zsírok vízelvezető hatásának köszönhetően.



2.3. VEZÉRLŐPANEL






A funkciók és a funkciók rangsorolása a modelttől függően módosítható.

1. Funkció kiválasztó gomb
2. Főmenü
3. Időzítő
4. LED-es kijelző
5. Plusz gomb (+)
6. Mínusz gomb (-)
7. Hőmérséklet-választó gomb

FŐBB FUNKCIÓK

A kijelző 3 fő funkcióval rendelkezik:

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Főmenü	Nyomja meg egyszer a gyerekszár bekapcsolásához, kétszer a napszak megjelenítéséhez, háromszor a riasztási hangerő beállításához, vagy négyszer a fényerő beállításához.
	Időzítő menü	Nyomja meg egyszer a főzés időtartamának megjelenítéséhez, kétszer a percjelző megjelenítéséhez.
	+/-	Nyomja meg ezeket a gombokat az értékek növeléséhez/csökkentéséhez vagy egy funkció be-/kikapcsolásához a beállítási módokban. Tartsa lenyomva 5 másodpercig a + gombot a napszak funkció aktiválásához a kijelzőn.



3. MIELŐTT ELKEZDENÉ

3.1. KEZDÉSHEZ SZÜKSÉGES INFORMÁCIÓK

Amikor először bekapcsolja a sütőt, némi füstöt észlelhet. Ne aggódjon: várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt használná a sütőt.

A világítás működése

A sütőteret egy vagy több izzó világítja meg, amelyek általában minden alkalommal aktiválódnak, amikor egy sütési funkció elindul.

A hűtőventilátor működése

A hűtőventilátor felelős a hő elvezetéséért, a sütő és környezete túlmelegedésének megakadályozásáért, valamint a konyhai készülékeknek a magas hőmérséklet hatásaitól való védelméért. A sütési ciklus alatt és után a sütő belső hőmérsékletéhez igazodva működik.

Amikor a hűtőventilátor működik, általában enyhe zümmögő vagy bűgő hangot ad ki. A sütő ajtaja és a kezelőpanel közötti résből meleg légáramlást is észlelhet.

3.2. ELSŐ HASZNÁLAT

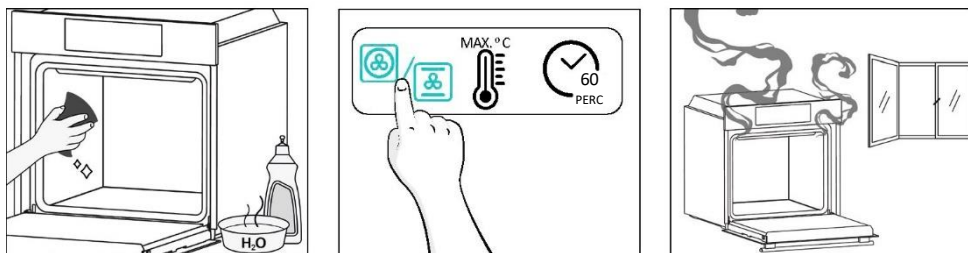
A készülék első bekapcsolásakor az első lépés a pontos idő beállítása.

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA: A kijelzőn az „OFF” (Ki) felirat jelenik meg. Nyomja meg a „+” gombot az óra pontos beállításához. Várjon 5 másodpercet a megerősítéshez.



3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket nedves, puha törülközővel. Mossa át az összes tartozékot, és törölje át a sütő belső részét forró víz és mosogatószer oldatával. Állítsa be az üres sütőt maximális hőmérsékletre, és hagyja így körülbelül 1 órán át, így eltávolítható az új termékénél tapasztalható szag.

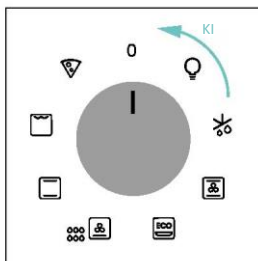
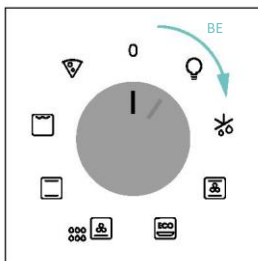


4.A TERMÉK MŰKÖDÉSE

4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

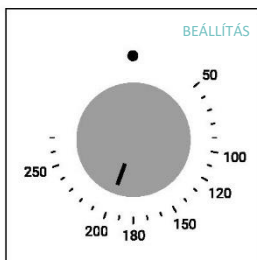
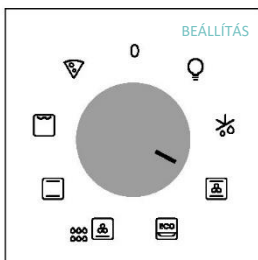
A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő bekapcsolásához forgassa el a funkciógombot (az óramutató járásával megegyező/ellentétes irányba), és válasszon egy programot. A kikapcsoláshoz állítsa a funkciógombot „0” állásba.



SÜTÉSI PROGRAM BEÁLLÍTÁSA

Forgassa el a funkciógombot a kívánt program kiválasztásához, és forgassa el a hőmérséklet-választó gombot a hőmérséklet beállításához.



FŐMENÜ

Nyissa meg a Főmenüt a ☰ gomb megnyomásával. A navigáláshoz koppintson annyiszor a ☰ gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:

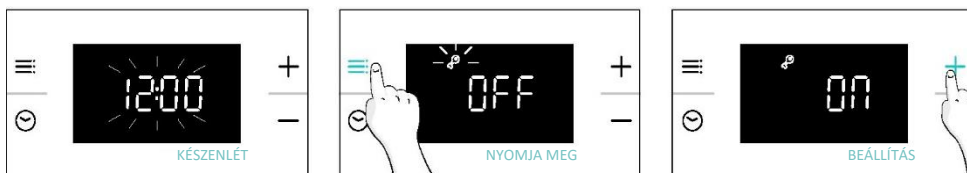
GYERMEKZÁR

Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását annak érdekében, hogy megakadályozza a kiskorúak általi nemkívánatos hozzáférést.

A képernyőzár aktiválásához nyomja meg egyszer a „Főmenü” gombot, majd nyomja meg a „+” gombot a funkció megerősítéséhez.

A zárolás kikapcsolásához nyomja meg a „Főmenü”, majd a „-” gombot.

Aktiválás



Inaktiválás



ÓRABEÁLLÍTÁS

Lehetővé teszi a pontos idő módosítását.

Nyomja meg a ☰ gombot a főmenübe való belépéshez. Koppintson annyiszor a ☰ gombra (2-szer), ahányszor ki kell választania a „Pontos idő” lehetőséget. Ezután használja a „+/-” gombot az érték szabályozásához. A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg egyszer a Főmenü ☰ gombot.





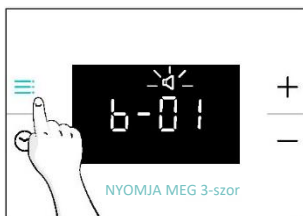
i **MEGJEGYZÉS:** a sütő alapértelmezés szerint „24h” módra van állítva. A „12h” üzemmódba való váltáshoz tartva lenyomva a „+” gombot 5 másodpercig készenléti állapotban. Ugyanezt tegye a „24h” üzemmódba való visszatéréshez.



RIASZTÁS HANGEREJE



Lehetővé teszi a figyelmeztető hangjelzés hangerejének módosítását.

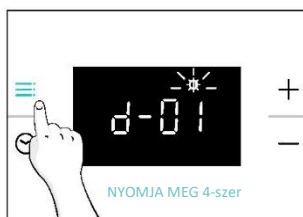
Nyomja meg a  gombot a főmenübe való belépéshez. Koppintson annyiszor (3-szor), ahányszor ki kell választania a „Riasztás hangereje” lehetőséget. A kijelzőn megjelenik a „b-01” felirat. A számok a hangintenzitás szintjét jelzik, és a „+/-” használatával szerkeszthető. A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg egyszer a  gombot.





KIJELZŐ FÉNYEREJE

Lehetővé teszi a sütő kijelzőhang-jelző fényerejének módosítását.

Nyomja meg a  gombot a főmenübe való belépéshez. Koppintson annyiszor (4-szer), ahányszor ki kell választania a „Kijelző fényereje” lehetőséget. A kijelzőn a „d-01” felirat jelenik meg. A számok a fényerő intenzitásának szintjét jelzik, és a „+/-” használatával szerkeszthető. A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg egyszer a  gombot.




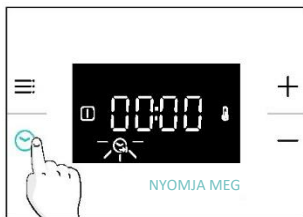
IDŐZÍTŐ MENÜ

Nyissa meg az Időzítő menüt az  gomb megnyomásával. A navigáláshoz koppintson annyiszor a  gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:


SÜTÉS IDŐTARTAMA

Lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges sütési idő beállítását.


AKTIVÁLÁS: nyomja az  gombot az Időzítő menübe való belépéshez. Ezután használja a „+/-” gombot az érték szabályozásához. A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg az „Időzítő menü” gombot.




A visszaszámlálás akkor kezdődik, amikor az időzítő be van állítva. A sütési fázis során a „Sütési időtartam” módba való belépéssel és a „+/-” használatával módosíthatja az időtartam értékét. Az időtartam letelte után a kijelzőn az „End” (Vége) felirat jelenik meg.

A Sütési időtartam leállításához tartsa lenyomva az Időzítő  gombot 3 másodpercig, vagy állítsa vissza az időzítő értékét a „-” gombbal.

Amikor a sütés befejeződött:

1. A kijelzőn megjelenik az „End” (Vége) felirat, és 30 másodpercig figyelmeztető hangjelzés hallható, ha nem törlik.
2. Nyomja meg az „Időzítő”  gombot a figyelmeztető hang törléséhez. Az „End” (Vége) eltűnik a kijelzőről, helyette a pontos idő jelenik meg.



 **FIGYELMEZTETÉS:** A sütő most kézi módban van, a sütőfunkciót és a termosztát kommutátort is ki kell kapcsolni, ellenkező esetben a sütő tovább melegszik.

 **MEGJEGYZÉS:** A figyelmeztető hangot az Időzítő  gomb kivételével bármelyik gomb megnyomása elnémítja, miközben az „End” (Vége) felirat marad a kijelzőn, és a sütő kikapcsolt állapotban marad.




PERCJELZŐ


Lehetővé teszi a sütő ébresztőóráként való használatát.

AKTIVÁLÁS: nyomja meg az  gombot az Időzítő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor a  gombra (2-szer), ahányszor ki kell választania a „Percjelző” lehetőséget. Ezután használja a „+/-” gombot az érték szabályozásához. A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg az „Időzítő menü” gombot.




Amikor a visszazámlálás befejeződött:

1. A Riasztás  ikon villog a kijelzőn, és 30 másodpercig tartó hangjelzés hallható, ha nem törlik.
2. A riasztási hang kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot. A pontos idő megjelenik a kijelzőn. A sütő addig működik, amíg a bal oldali gombot 0 helyzetbe nem forgatja.


A Percjelző leállításához tartsa lenyomva az Időzítő gombot  3 másodpercig, vagy állítsa vissza az értéket a „-” gombbal.

SÜTŐ KOMMUTÁTOR ÁLLAPOTJELZÉS

Főzés funkció kiválasztó:

Ha a sütő sütőfunkció-választóját „ON” (Be) állásba fordítja, a kijelzőn megjelenik a  (Sütési funkció BE) ikon.

Hőmérséklet-választó:









Amikor a sütő hőmérséklete alacsonyabb, mint a beállított hőmérséklet, a  (Termosztát BE) ikon jelenik meg a kijelzőn.

4.2. SÜTÉSI FUNKCIÓ

4.2.1. SZABVÁNYOS FUNKCIÓK

i MEGJEGYZÉS: az előmelegítést igénylő funkció esetében győződjön meg arról, hogy ebben a fázisban minden tartozékot eltávolított. Az előmelegítéssel kapcsolatban kövesse az alábbi táblázatban található utasításokat.

Az „IGEN” azt jelenti, hogy előmelegítésre van szükség; a „NEM” azt jelenti, hogy az előmelegítés nem javasolt, és az ételeket hideg sütőbe kell behelyezni.

Szim-bólum	Funkció	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	Javaslatok
	Kiolvasztás		NEM	A ventilátor szobahőmérsékletű levegőt keringet a fagyasztott élelmiszer körül, lehetővé téve a lassú kiolvasztást az élelmiszer fehérjetartalmának megváltoztatása nélkül.
	***Többszintű	L3/L4 egyszeres szinthez L2+L5 kettős szinthez L2+L4+L6 hármas szinthez	IGEN	IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez.
	***Ventilátorral	L2/L3/L4	IGEN	IDEÁLIS: egy szinten sült egész csirkéhez, csirkehúsdarabokhoz, zöldségekhez és süteményekhez, a ventilátor felső és alsó fűtőelemekkel való kombinálásával.
	*ECO	L3/L4	NEM	IDEÁLIS: csirkehúsdarabok, egész húsdarabok, hal vagy csőben sülték elkészítéséhez. Csúsztassa be a cseppgyűjtő tálcát a polc alá a lecsöpögő folyadék összegyűjtéséhez. A sütés során félidőben fordítsa át az ételt, ha szükséges. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy energiát takarítson meg a sütés során, miközben az ételt nedvesen és gyengéden tartja. MEGJEGYZÉS: A kívánt hőmérséklet beállítása után a hőmérséklet-beállítást nem szabad csökkenteni ebben a funkcióban, amíg az előmelegítés be nem fejeződik.
	Alsó melegítés + Ventilátor	L3/L4	NEM	IDEÁLIS: sütemények, quiche és vékony pizzák sütéséhez ventilátor és alsó fűtőelem használatával. segít a felső rész közvetetten kisugárzott hővel történő sütésében.
	*Statikus	L2/L3	IGEN	IDEÁLIS: sütemények, kenyerek, kekszek, quiche sütéséhez egy szinten, felső és alsó melegítés mellett.
	**Supergrill	L6 vékony ételek esetében L4 vastagabb ételek esetében	NEM	IDEÁLIS: nagy mennyiségű kolbászhoz, steakhez és pirított kenyérhez. A grillező fűtőelem alatti teljes terület felforrósodik. Csukott sütőajtóval használja. Forgassa meg az ételt a sütési fázis kétharmadánál (ha szükséges).
	Pizza	L2/L3	IGEN	IDEÁLIS: mindenféle pizzához a sütő előmelegítésével vagy anélkül.

* Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.

**Csukott sütőajtóval használja.

(***) A sütő modelljétől függően.



5.SÜTÉSI IRÁNYELVEK

5.1. ÁLTALÁNOS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Édes pékáru	Aprósütemények /muffinok	1	Statikus	170 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	20-30
			Többbszintű	155 °C			L4	30-40
			Ventilátorral	140 °C			L4	25-35
	Piskótatészta (26 cm Ø)	1	Statikus	160 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	30-40
			Többbszintű	160 °C			L3	30-40
			Ventilátorral	150 °C			L2	20-30
	Kekszek/vajas kekszek	1	Statikus	150 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	30-40
			Többbszintű	150 °C			L3	25-35
	Choquette	1	Statikus	190 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	25-35
			Többbszintű	170 °C			L2+L5	35-45
	Yorkshire puding	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	20-30
			Többbszintű	140 °C			L2+L5	50-60
	Habcsók	1	Többbszintű	90 °C	Y	Mélyebb tálca	L4	80-100
	Macaron	1	Statikus	150 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	15-20
	Almás pite	1	Statikus	170 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	70-80
			Ventilátorral	150 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	50-70
	Fordított almatorta	1	Statikus	170 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L4	60-70
	Lepények	2	Alsó melegítés + Ventilátor	180 °C	N	Fémrács + Tortaforma	L3	30-40
	Csokoládé szuflé	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca + formák	L3	10-15
	Sajttorta	1	Statikus	150 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	50-65
Mélyhűtött croissant	1	Statikus	180 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	20-25	
		Többbszintű	180 °C			L2+L5	25-35	
		Többbszintű	160 °C			L2+L4+L6	30-40	
Rétes, fagyasztott	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	30-45	



Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Kenyerék és lepények	Pírtott kenyér	1	Supergrill	max	N	Fémrács	L6	8-10
	Focaccia	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	25-35
	Kenyer, egészben	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	30-50
Sós pite és csőben sülték	Sós sütemények / lepények (26 cm Ø)	1	Statikus	200 °C	Y	Fémrács + Quiche konzervdoboz	L1 vagy L2	30-50
		2	Többszintű	180 °C		Fémrács + Quiche konzervdoboz	L1+L4	50-70
	Sajtszufflé	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	20-30
	Lasagna, friss	1	Statikus	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	30-45
	Lasagna, fagyasztott	1	Statikus	180 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	35-50
	Cannelloni, frissen	1	Statikus	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	35-50
	Sült tészta	1	ECO	200 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L4	25-35
Pizza	Pizza, friss (tálca)	1	Statikus	230 °C	Y	Mélyebb tálca	L2 vagy L3	15-25
		1	Pizza	230 °C	N	Mélyebb tálca	L2 vagy L3	25-35
	Pizza, friss (tálca)	2	Többszintű	180 °C	Y	Mélyebb + Sütőtálcák	L2+L5	30-40
		Pizza, friss (kerek)	1	Statikus	max	Y	Süteményes tepsi	L2 vagy L3
	Pizza, friss (kerek)	1	Pizza	max	N	Süteményes tepsi	L2 vagy L3	10-25
		2	Többszintű	180 °C	Y	Mélyebb + Sütőtálcák	L2+L5	30-40
	Fagyasztott pizza (vékony tésztás)	1	Pizza	220 °C	Y	Fémrács	L3	10-15
		2	Többszintű	200 °C		Fémrácsok	L2+L5	15-20
3		Többszintű	180 °C	Fémrácsok		L2+L4+L6	15-25	
Hús és baromfi	Egész sült csirke** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Fémrács Helyezze a mélyebb tálcát L1-re	L3	50-70
		1	Ventilátorral	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L2	45-60
	Csirkecomb	1	ECO	220 °C	N	Fémrács Helyezze a mélyebb tálcát L1-re	L4	30-50
		1	Ventilátorral	190 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	30-50
	Sült kacsa**	1	ECO	220 °C	N	Fémrács Helyezze a mélyebb tálcát L1-re	L3	50-70



Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Hús és baromfi	Pörkölt pulyka**	1	ECO	220 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-70
		1	Ventilátorral	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L2	45-60
	Sertésborda (1000-1200 g)	1	Statikus	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-100
	Kolbász**	1	Supergrill	230 °C	N	Fémrács Helyezze a mélyebb tálcát L1-re	L4	30-40
	Marhasült (500 g)	1	Statikus	220 °C	Y	Süteményes tepsí	L3	20-40
	Fasírt (1000-1500 g)	1	Statikus	180 °C	Y	Süteményes tepsí	L3	40-50
	Sült csirke burgonyával	1	ECO	220 °C	N	Mélyebb tálca	L4	55-75
		1	Ventilátorral	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L2 vagy L3	50-60
Hal és tenger gyümölcsei	Grillezett tengeri ételek	1	Supergrill	220 °C	N	Fémrács	L4	15-30
	Fagyaszott halrudak	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	20-25
	Halfilé	1	Statikus	170 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	10-25
	Sült hal	1	ECO	200 °C	N	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L4	20-30
Zöldségek	Zöldséggratin	1	ECO	200 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L4	25-35
	Fagyaszott hasábburgonya (300-500 g)	1	Többszintű	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L4	25-35
	Csöben sült burgonya	1	ECO	200 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L4	25-35
	Sült krumpli	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L4	50-60
		1	Ventilátorral	180 °C	Y	Mélyebb tálca	L4	20-30
Teljes menü	Csirkehúsdarabok + almás pite + sült tészta	3	Többszintű	180 °C	N	Mélyebb tálca + (fémrács + tortaforma) + (fémrács + sütőálló edény)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

A főzési idő a fogyasztó receptjétől és az összetevőktől függően változhat.

*ha előmelegítés szükséges

** A sütés során félidőben fordítsa át az ételt, ha szükséges.

*** a sütő modelljétől függ

i MEGJEGYZÉS: Sütemények, lepények és egyéb olyan receptek elkészítéséhez, amelyekhez 2 szinten elhelyezett sütőforma vagy tartály szükséges. Helyezze a felső tálcát a bal oldalra, az alsó tálcát a jobb oldalra.



6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

6.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát. Bármilyen kézi tisztítási művelet végrehajtása előtt várja meg, amíg a sütő lehül.

- A sütő tökéletesen tisztán tartása a sütő minden egyes használatát követően minimális tisztítást igényel.
- Ne vonja be a sütőfalakat alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részekben a zománc megolvadhat vagy megsérülhet.
- A sütő túlzott mértékű beszennyeződése és az ebből származó erős füstös illatok megelőzése érdekében javasoljuk, hogy ne használja a sütőt rendkívül magas hőmérsékleten. Alternatívaként javasoljuk a sütési idő megnövelését és a hőmérséklet csekély mértékű csökkentését.
- A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül javasoljuk, hogy csak olyan edényeket és sütőformákat használjon, amelyek ellenállnak a rendkívül magas hőmérsékletnek.


6.2. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

6.2.1. A SÜTŐ BELSEJÉBEN: tisztítási funkciók

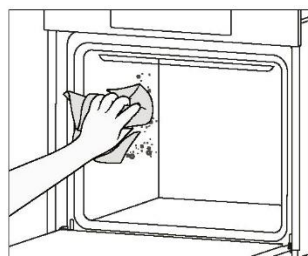
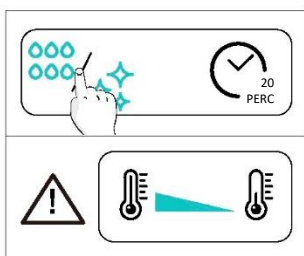
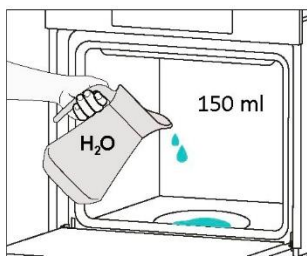
ooo Aquactiva

Az Aquactiva funkciót úgy tervezték, hogy könnyedén kezelje a könnyű szennyeződések, és gyors és környezetbarát megoldást nyújtson a sütőtér tisztításához a gőz erejével.

Hogyan működik:

1. Öntsön 150 ml vizet egy csepp mosogatószerezrel a sütő alsó bemélyedésébe.
2. Forgassa a funkciógombot  állásba, és a hőmérséklet-szabályozó gombot „100 °C” állásba. Hagyja a funkciót 20 percig működni.
3. A tisztítási folyamat végén hagyja lehűlni a sütőt.
4. Amikor a készülék lehült, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehült. Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet. Törölje le a főzőrekeszt, és hagyja teljesen megszáradni az esetleges korrózió elkerülése érdekében.



Katalitikus tisztítás

A sütőteret katalitikus panelek burkolják, és azt a luxust kínálják, hogy soha többé nem kell megküzdenie a koszos sütővel.

A panelek speciális zománccal vannak bevonva, amely mikroporózus szerkezetű, és képes elnyelni a kifröccsenő zsírt.

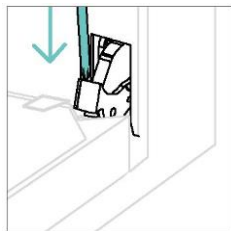
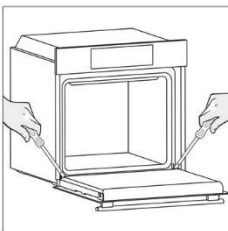
Katalitikus kémiai reakció révén hatékonyan alakítják át az abszorbeált zsírt gáz halmazállapotú elemekké, amikor magas hőmérsékletnek vannak kitéve.

Ajánlás: Fontolja meg a katalitikus panelek cseréjét körülbelül három év használat után, különösen, ha heti két-három sütési ciklust használ a sütőben. Ez optimális teljesítményt és tisztaságot biztosít.

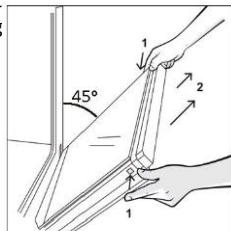


6.2.2. SÜTŐN KÍVÜL: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása

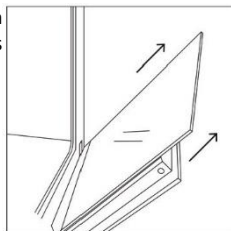
1. Nyissa ki az ajtót 90°-ban, forgassa el a zsanér reteszelő füleit a sütőből kifelé.



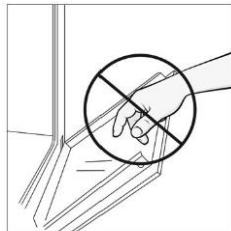
2. Állítsa az ajtót 45°-ra. Nyomja meg egyszerre az ajtó oldalsó vállának mindkét oldalán található két gombot, és húzza maga felé, hogy eltávolítsa a felső üvegajtőburkolatát.



3. Nagyon óvatosan távolítsa el a sütőüveget, a belsővel kezdve. Az eljárás során erősen fogja meg az üveget mindkét kezével, és helyezze egy párnázott, lapos felületre (pl. szövetre).



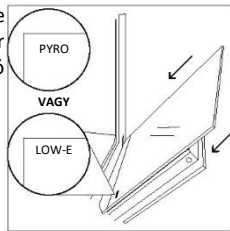
4.  **FIGYELMEZTETÉS:** A külső üveg nem eltávolítható.



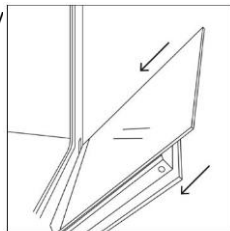
5. Tisztítsa meg az üveget puha kendővel és megfelelő tisztítószerekkel.



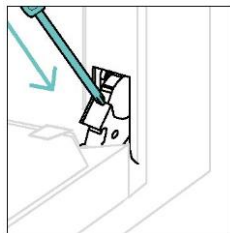
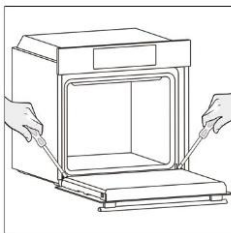
6. Helyezze be az üveglapokat, ügyelve arra, hogy a „LOW-E/PYRO” címke megfelelően olvasható legyen, és az ajtó bal alsó részén, a bal oldali zsanér közelében helyezkedjen el. Így az első üvegre nyomtatott címke az ajtó belsejében marad.



7. Helyezze vissza a felső üveg ajtóburkolatát úgy, hogy befelé nyomja, amíg egy kattantást nem hall a két oldalsó gombról.



8. Ezután állítsa vissza az ajtót 90°-ra, és forgassa befelé a zsanérrögzítő füleket a sütő belseje felé.



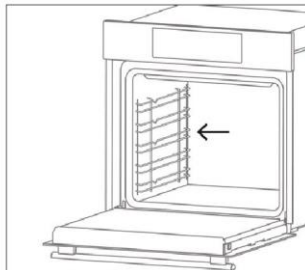
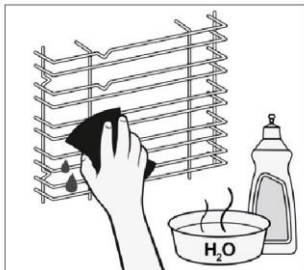
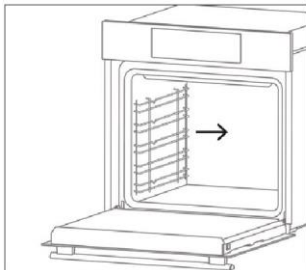
6.3. TARTOZÉKOK TISZTÍTÁSA

Ügyeljen arra, hogy minden használat után alaposan tisztítsa meg a tartozékokat, és törölközővel törölje szárazra őket. Tartós maradványok esetén fontolja meg a tartozékok víz és szappan keverékébe történő áztatását körülbelül 30 percig, mielőtt második mosást végezne.

OLDALSÓ ÁLLVÁNYOK TISZTÍTÁSA:

- 6 szintes modell

1. Távolítsa el az oldalsó állványokat úgy, hogy a nyílak irányába húzza őket.
2. Az oldalsó állványok tisztításához tegye őket mosogatógépbe, vagy használjon nedves szivacsot, és utána szárítsa meg őket.
3. A tisztítási folyamat után szerelje fel az oldalsó állványokat fordított sorrendben.



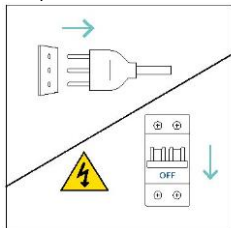
6.4. KARBANTARTÁS

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

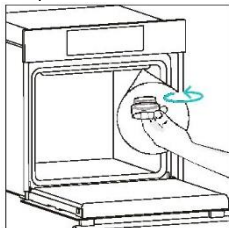
A felül lévő izzó cseréje:

1. Válassza le a sütőt a hálózati tápellátásról.
2. Csavarja le az üvegburkolatot, szerelje ki az izzót, majd tegyen be egy ugyanolyan típusú új izzót.
3. A meghibásodott izzó cseréjét követően szerelje vissza az üvegburkolatot.

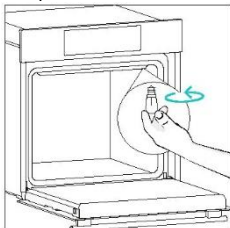
1. lépés



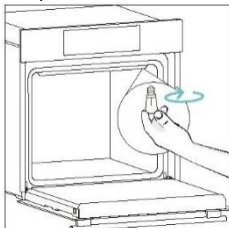
2. lépés



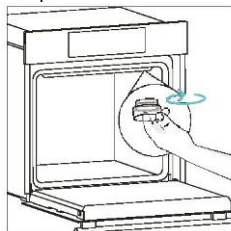
3. lépés



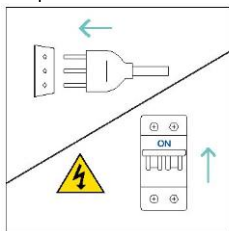
4. lépés



5. lépés



6. lépés



Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

7.HIBAEELHÁRÍTÁS

Ha a sütő használata közben hiba történik, a kijelzőn megjelenik az „ER” kód, majd két számjegy, amely azonosítja a hibát.

Kapcsolja ki a sütőt, húzza ki, várjon néhány percet, majd csatlakoztassa újra.

Ha a hiba eltűnik, folytathatja a sütő használatát. Ha nem, hívja az ügyfélszolgálatot, és közölje a kijelzőn látható kódot (ERXX).

Hiba



Füst



8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

8.1. KÉSZÜLÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók).

Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelést kapjanak a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében.

Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
 - az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.
- Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.



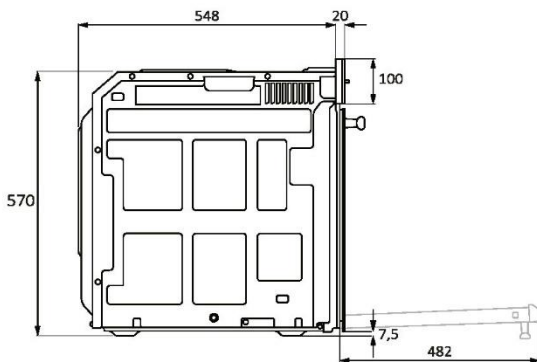
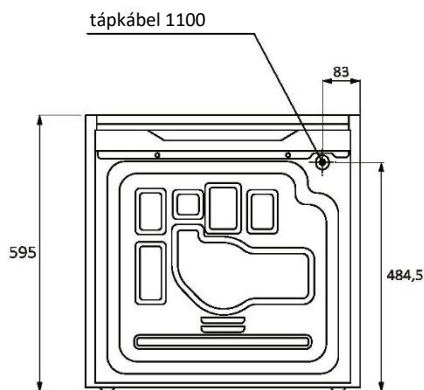
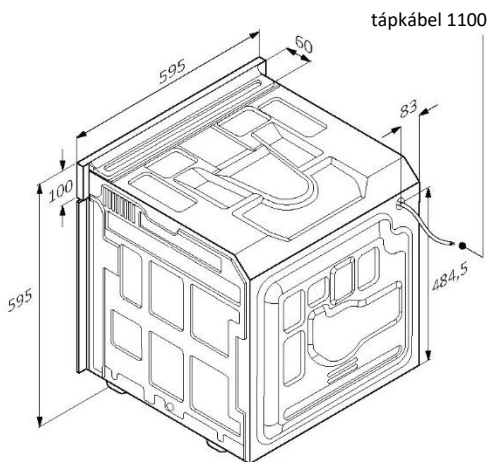
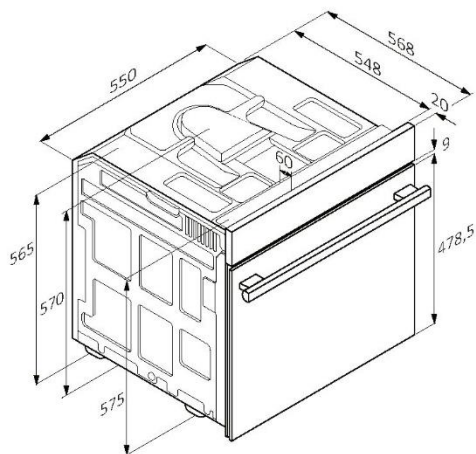
8.2. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését, és mindig próbálja meg teljesen megtölteni a sütőt.

Minél ritkábban nyissa ki a sütőajtót, mivel minden nyitáskor hő távozik a sütőből. Jelentős energiatakarékosághoz kapcsolja le a sütőt 5 vagy 10 perccel a sütési idő lejárta előtt, és a sütéshez használja fel a sütő által továbbra is generált maradékhőt.

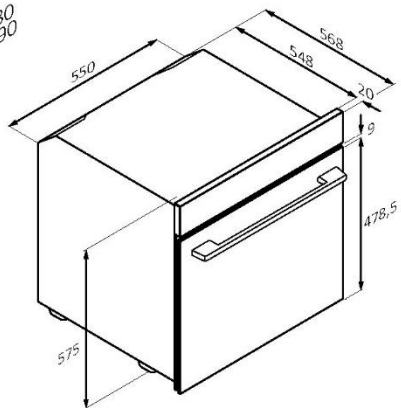
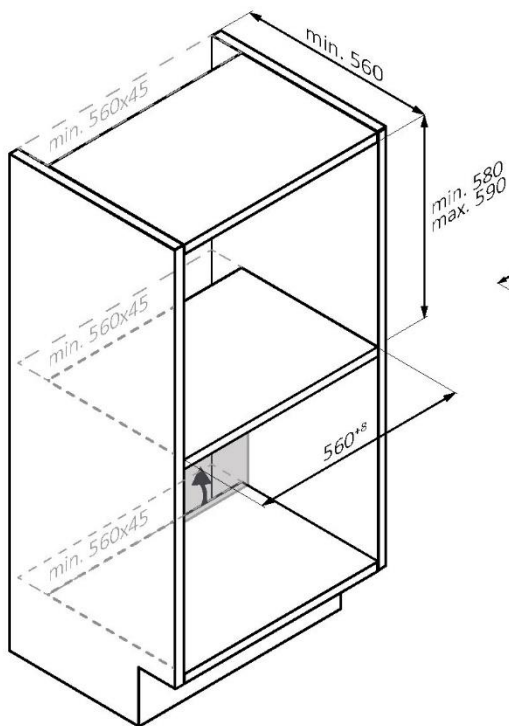
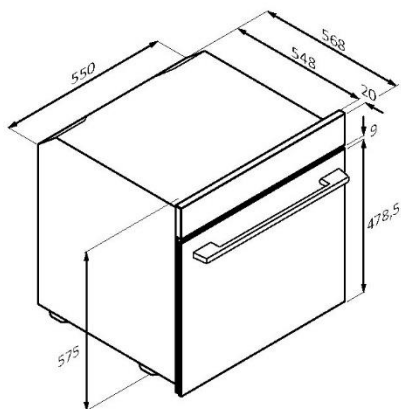
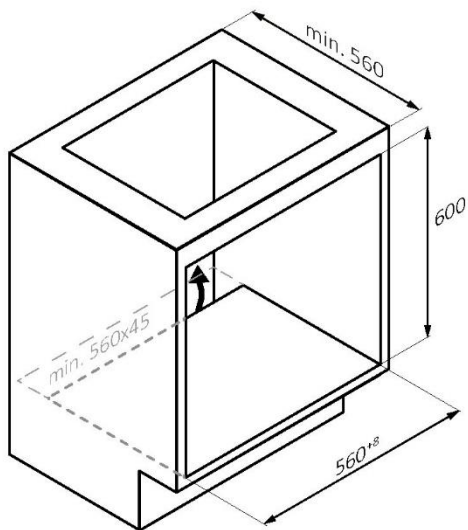
A hőszivárgás megelőzése érdekében gondoskodjon arról, hogy az ajtótmítések tiszták és megfelelő állapotúak. Ha időszakszerű díjszabású áramellátási szerződéssel rendelkezik, a „késleltetett sütés” az energiatakarékoságot még könnyebben megvalósíthatóvá teheti, mivel így a sütést akkorra időzítheti, amikor alacsonyabb díjszabás érvényes az energiára.

9. TELEPÍTÉS



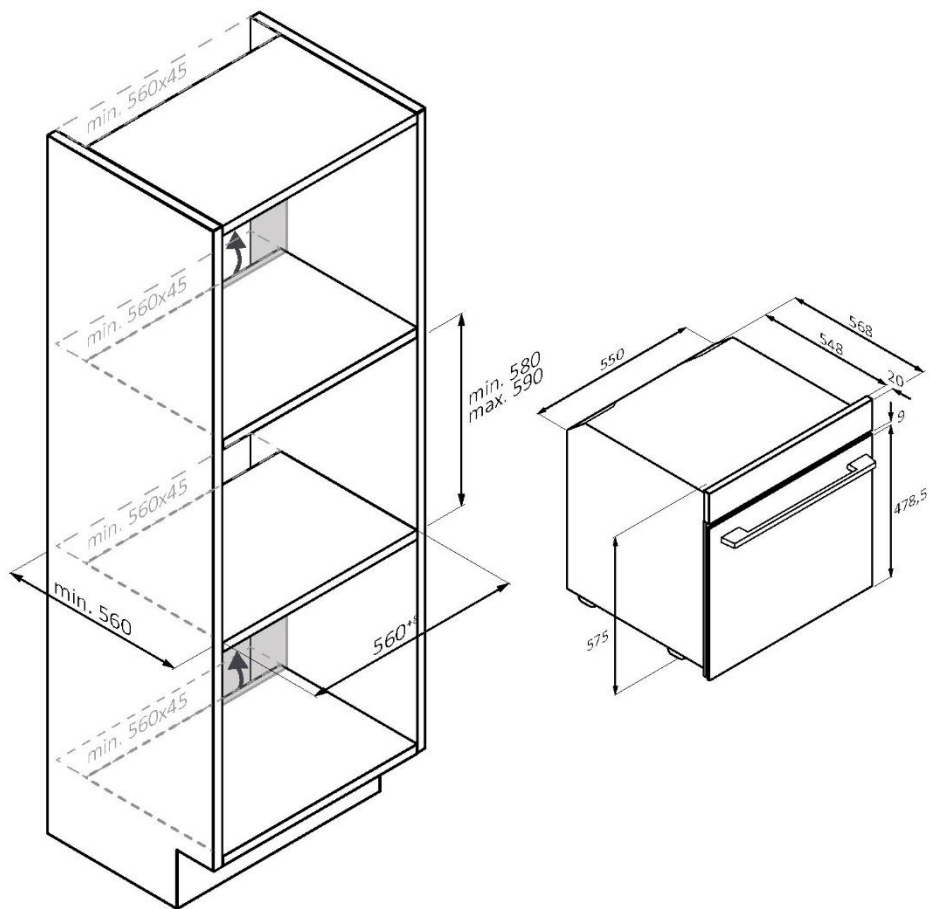
mm





mm

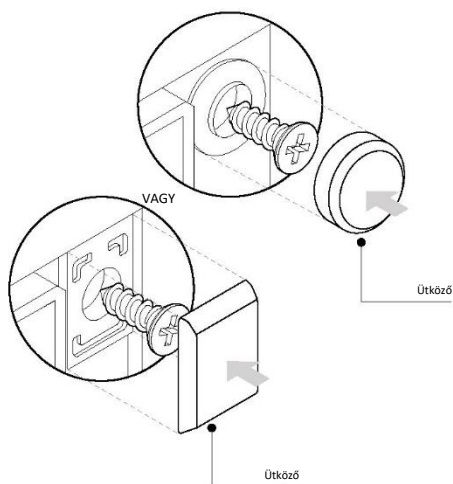
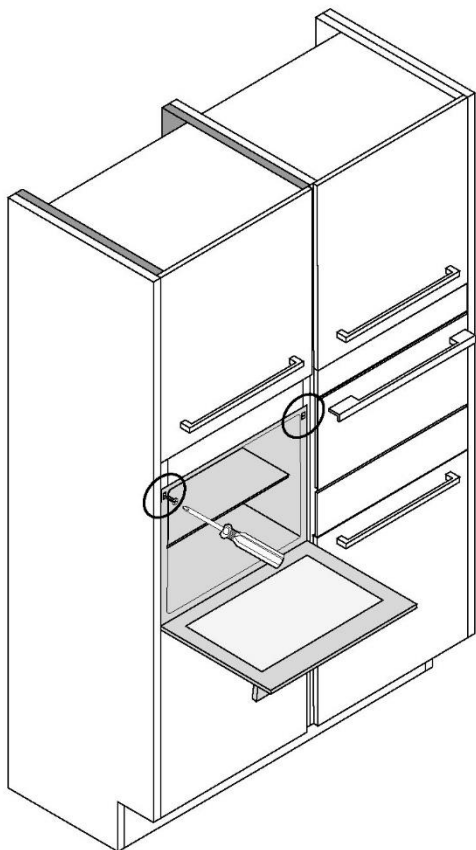




HU Ha a bútor lefedi az alsó részt hátul, készítsen a bútoron egy nyílást a tápkábel számára.

mm





mm





70050251

